Самогон и брага

Иван Дубровин

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Без чего не обходится на Руси ни один праздник, ни одно застолье? Естественно, без спиртного. А из всего многообразия спиртных напитков самым что ни на есть «национальным» является водка. Однако сейчас практически каждый рискует обнаружить в заветной бутылке непонятную жидкость, опасную для здоровья. Можно ли обезопасить себя от подобных неприятностей. Да! На помощь Вам придет книга «Брага и самогон».

О вреде самогоноварения были написаны сотни книг и брошюр. И вот перед вами - единственная в своем роде книга о его пользе. Ведь изготовив спиртное самостоятельно, вы на 100% застрахуете себя от некачественных подделок, поскольку сами будете контролировать весь процесс от начала до конца. Вам кажется, что изготовление самогона слишком трудоемко? Или предосудительно? Наша книга развеет ваши сомнения!

- Иван Дубровин
  - Глава I
    - ■
  - Глава II
    - ■
    - ■ Как подготовить посуду для переработки сырья
      - ■
    - ■ Приготовление вин
      - ■ Виноградное вино
        - ■
      - ■ Яблочное вино
        - ■
      - ■ Вишневое вино
        - ■
      - ■ Смородиновое вино
        - ■
      - ■ Клюквенное вино
        - ■
    - ■ Как хранить вино
      - ■
    - ■ Кондитерские изделия, в состав которых входит брага
      - ■ Торт «Вишенка»
        - ■
      - ■ Торт « Миндальный восторг»

- Торт «Бранденбургская ночь»
- Печенье «Ореховое»
- Печенье «Овсяное»
- Булочки «Домашние»
- «Лимонник»
- Соленое печенье
- «Яблочный сюрприз»
- Пирожное с ореховым кремом
- Пирожки с капустой
- Булочки сдобные с изюмом
- Ватрушки с клубникой
- Земляничный пирог
- Рулет с маком
- Блинчики
- Блины
- Оладьи

○ Глава III

○ Глава IV
- История возникновения самогона
- Способы изготовления самогона
- Перегонка браги и отделение сивушных масел
- Ароматизация и подкрашивание самогона

- Виды самогонных аппаратов
- Глава V
  - За праздничным столом
  - Целительные свойства самогона
  - В хозяйстве все сгодится...
- Глава VI

Иван Дубровин
Самогон и брага

Глава I
Что такое брага?

Помните ту частушку про Колумба? «Он лучше бы открыл на нашей улице пивную». К сожалению, Колумб на нашей улице пивной не открывал, но почему бы самим не готовить дедовским способом бодрящие напитки. Утолим жажду, будет на нашей улице и без Колумба праздник. Некоторых смущает уже одно слово «самогон». Что ж, самогона можно смущаться в особых случаях, которые мы оговорим отдельно, в остальном это нормальный напиток. В слове брага тоже нет ничего предосудительного, оно легло в основу названия процесса брожения – одного из самых обычных процессов в живой природе, наравне с окислением (дыханием). А дабы сомнений у вас не оставалось, мы предлагаем вам небольшой экскурс в историю, который позволит выяснить, что же такое брага.

История приготовления сего напитка уходит корнями в глубокое прошлое. Как гласит крылатое выражение, искусство пивоварения также старо, как история человечества. Да пусть не смущает скептиков-самогонщиков слово «пивоварение». Брага ведь и есть домашнее пиво, вся история спиртных напитков началась именно с этого домашнего пива. В широких масштабах пивоварение бытовало уже в Древнем Египте. Причем готовое пиво ценилось государственными чиновниками Египта как особо ценный продукт. В Талмуде, иудаистском дополнении Библии, приводится история о том, как плененные в Вавилоне евреи избежали проказы, употребляя пиво, приготовленное из хмеля. Надо отметить, что жители Месопотамии, в том числе и Вавилона, особо почитали пиво. Они повторяли, что не знающий пива не знает счастья. За разбавление пива водой пивоварщицу (пиво варили женщины) казнили. К началу нашей эры все европейские варварские племена освоили пивоварение. Потом производство пива стало отраслью промышленности, чтобы количество пива-браги отвечало растущему спросу на нее. Редко какой народный праздник проходил без употребления «крепленых напитков».

Пока одни только китайцы изобретали дешевую и легко приготовляемую пищу, остальные народы соревновались в способах приготовления и поисках компонентов для самогона. В дело, то есть в производственный процесс, шло все.

Шли злаки, особенно ячмень, хлеб как продукт злаков; каждый народ выбирал то, что легче культивировать. Японцы,

например, готовили свою водку сакэ из риса – культуры, освоенной на Дальнем Востоке более шести тысячелетий тому назад. С тех пор сакэ, которую, между прочим, пьют горячей, остается любимым напитком японцев. Дурной пример заразителен, и герой детской японской песенки, который «на речке пил сакэ», перекочевал в Россию, превратившись в Чижика-Пыжика.

В «лечебных» целях был испытан мед. Сразу нужно предупредить, что наши предки для напитков типа медовухи брали обычные сорта меда, но не пьяный мед. Несмотря на такое провоцирующее название, этот мед можно употреблять лишь после специальной обработки. Это разновидность пчелиного меда, содержащая ядовитое вещество, – гликозид андромедотоксин. Мед этот пчелы получают из нектара азалии, багульника болотного, вереска, рододендрона и других вересковых. Пьяным мед назвали за то, что съевший его становился похожим на пьяного: у него начиналось головокружение, сменявшееся тошнотой и судорогами, открывалась рвота. Из истории известно, что пьяный мед однажды свалил с ног легион римских солдат.

Медоварение на Руси известно с XII века. К XVI веку были построены в Кремле Малый государев, Малый боярский и Малый походный погреба. В этих погребах готовили и меды (медовины), различные сорта пива и многое другое. Иностранцы, посещавшие Россию в те времена, недоверчиво относились к напиткам наших медо– и пивоварен, но познакомившись с медом и пивом поближе, утверждали, что ничего вкуснее не пробовали.

Для вкуса и остроты добавлялись всевозможные пряности. По этой причине пряности в Европе ценились на вес золота и являлись основным предметом торговли Европы с Востоком. На Востоке пряности были обычным явлением. В восточных манускриптах возрастом 5000 лет говорится об использовании пряностей для разных целей, в том числе и для тех целей, о которых здесь рассказывается. Основными странами – торговцами пряностями были Индия и государства Малайского архипелага.

Собственно говоря, если бы не пряности, входящие в состав напитков, которым посвящена наша книга, то контакты европейцев с азиатами начались бы гораздо позднее, равно как и европейский колониализм. Обилие пряностей в Америке, особенно новых сортов перца, двинуло конкистадоров на покорение этих земель. Конечно, были еще золото и серебро, но они долгое время казались европейцам миражом, а вот пряности были вполне реальны. И большинство европейцев мечтали о вполне ощутимых вещах – пиве с рыбой. Мифическая страна, где

они мечтали каждый день есть рыбу (дорадо) и пить пиво (эль) получила название Эльдорадо. Именно ее искали уставшие от неудач и сражений люди.

Но пиво способствовало и способствует не только международной торговле, но еще также развитию... умственных способностей! Например, известный всем по школьному учебнику великий английский физик Джеймс П. Джоуль (1818–1889) был пивоваром. А бывает и так, что размышления над кружкой пива позволяют сделать научное открытие в области ядерной физики, как это произошло с одним американским ученым, который, глядя на стоящую перед ним кружку пива, думал, почему бы не использовать пиво – жидкость, образующую пузырьки, – в детекторе радиации Гейгера-Мюллера. Разумеется, на трезвую голову он понял, что ничего из этой затеи не выйдет, но зато размышления о пиве помогли ему прийти к другим важным умозаключениям.

Позиции пива с далеких времен фараонов и путешествующих купцов только укрепились. Например, в старой доброй Англии пиво – это напиток нации, английские пабы (по-русски – пивнушки) известны всему миру; пиво в Англии уступает первое место одному лишь классическому британскому чаю. И это – не смотря на то, что английская же поговорка гласит: жизнь – это не только пироги и пиво. Что верно, то верно: не только пиво, но еще и его приготовление. Впрочем, современное пиво – и английское, и любое другое получается в промышленности, дома его, как правило, не готовят. Разошлись дорожки браги и пива. А произошел этот раскол в 1516 году, когда герцог Вильгельм IV принял закон о чистоте пива. С тех пор и по сей день пиво в Европе варят из одних и тех же компонентов, в то время как брагу (на то она и самогон) готовят из всего, что под рукой окажется.

Где-где, а на Руси брагу оценили по достоинству. Долгое время «зелие» готовилось из меда. На больших княжеских пирах мед подавали в больших чарах. Каждому в его черед предназначалась чара с медом; обнести чарой, то есть не подать гостю меда по порядку очереди, считалось оскорблением со стороны хозяина. Хмельной мед был довольно крепким напитком, поэтому в чистом виде его пили не всегда, а обычно разбавляли водой. Разбавленный мед назывался сытой, а от того, что сыту подавали в конце обеда, и пошло гулять выражение «наесться досыта». Но кроме меда, пили на пирах в старину зелено вино и пиво пьяное, причем первым подавалось вино, за ним шло пиво, и лишь после этих напитков следовал мед. Вино обычно подавалось с первыми блюдами или даже до еды. Основными напитками поэтому были пиво-брага и завершавший трапезу мед, что и

привело к появлению расхожей концовки в сказках и былинах – «мед, пиво пил, по усам текло, в рот не попало».

Выпивающий свою чарку говорил здравицу доброму хозяину и всем домочадцам его, а если случай был подходящим, то и честным гостям. Во многих странах в былые времена говорящему здравицу хозяин подносил жареный ломтик хлеба для закуски. Так как жареный кусок хлеба это по-английски «тост», то от того обычая и повелось «произносить (говорить) тост» на застольях.

Когда освоило брагу человечество – неизвестно, но хорошо известно, с чего начиналось это освоение. Разумеется, с брожения. Освоение брожения было первой и на долгие столетия единственной победой человека над природой. Брожением называется процесс разложения сахара на этиловый спирт, воду и углекислый газ. Процесс этот осуществляется дрожжевыми грибками, которые, подобно остальным грибам, обладают способностью превращать сложные органические вещества в простые. Кстати, спирт – это продукт жизнедеятельности дрожжей. Все вокруг древнего человека портилось, гнило, бродило. Возможности выяснить, отчего это происходит, ни у кого не было, но выручили длительные наблюдения. Сейчас можно рассказать о дрожжах необычайно много. В пивоварении используются две разновидности дрожжевых грибков – сахаромицетов, описанных в 1883 году датским ученым Эмилем Кристианом Хенсеном.

Основные требования, предъявляемые к разным сортам дрожжей из этих основных разновидностей, – это скорость брожения и количество образующихся хлопьев, которые выпадают в осадок и после сгущения выводятся из посуды (жбана), в котором готовится напиток. По степени завершенности брожения выявляют недоброжение, нормальное (полное) переброжение и чрезмерное переброжение. От степени завершенности брожения зависит количество спирта и карбогидрата в напитке. В домашних условиях рекомендуется доводить напиток до нормального брожения. В производстве напитки доводят до разных степеней брожения, например, многочисленные виды немецкого пива получаются при недоброжении. Портер и английский эль изготавливаются в процессе чрезмерного переброжения.

Найден был дрожжам и заменитель. Это хмель, точнее, его шишечки, которые следует залить водой и варить. Хмель обыкновенный – растение семейства коноплевых, произрастающее в европейской части России и в Западной Сибири. Растет он по оврагам, в сырых лесах-березняках. Шишки хмеля, его соплодия образуются при созревании женских соцветий, напоминающих

колоски с листочками, покрывающими их, словно черепица. Созревание шишек в плоды происходит в августе-сентябре. В природе хмель, поэтому его выращивают на специальных плантациях, чтобы снабжать его «шишками» пивоваренную промышленность. Растение используют в пивоварении, поскольку именно оно придает пиву специфический вкус, повышает его активность (крепит), то есть делает пиво пивом: само по себе пиво – очень слабый напиток. Удивительно, но при всем при этом никаким «хмельным» действием хмель не наделен.

А можно взамен дрожжей обойтись и простым горохом. Способы, как видите, разнообразны. У древних таковые способы были еще разнообразнее: хмель распространился по Европе благодаря его активному применению русскими пивоварами, а до того разные народы использовали разные травы: вереск, будру, пижму.

Виноделие также началось с изготовления домашних плодово-ягодных наливок. Существует красивая легенда о том, как впервые было приготовлено вино. Полубог Вакх, бродя по пустыне по каким-то своим делам, случайно натолкнулся на чахлое растеньице, погибавшее от засухи. Пожалел Вакх растение и взял с собой. А чтобы оно не погибло, воткнул его в птичью кость, подобранную неподалеку. Но растение стало расти у бога прямо в руках, и ему пришлось посадить его в большую львиную кость, найденную им в пути. Но чудесное растение все росло и росло, и тогда, обнаружив огромную кость осла, Вакх посадил в нее росток. Наконец, путь завершен, Вакх оказался на родных плодородных землях. Там он хотел посадить свое растение и вдруг обнаружил, что корни ростка оплели кости птицы, льва и осла. Пришлось посадить росток вместе с костями. Прошло время, росток стал кустом, на нем появились ягоды. Вакх изготовил из этих ягод напиток и дал попробовать друзьям. Каково же было удивление бога, когда его друзья, выпив немного этого напитка, начинали петь, как птицы. Выпив больше, они смелели и похвалялись своей силой, как львы. Выпив еще больше, друзья глупели и низко опускали головы, как ослы.

Эта легенда пришла из древнегреческой мифологии. Древние греки были отличными виноделами, их вино сохранялось столетиями. Но сохранялось не для нас, конечно. Веселые изобретатели демократии любили хорошо выпить. Любимым занятием древнегреческой интеллигенции было устраивать симпозиумы. Так в те времена называли дружеские философские беседы в послеобеденное время. Друзья удобно располагались в тени портика, слушали хорошую музыку, обсуждали вопросы философии в компании с молодыми образованными женщинами

и занимались возлияниями вина.

Платон, великий древнегреческий философ, написал о правилах употребления вина. Он считал, что начинать пить вино следует не ранее 20 лет, но пить надлежит умеренно; после 60 лет можно пить без меры. А вот как закончилась жизнь Эпикура, верившего, что смысл бытия в наслаждениях: чувствуя приближение смерти, Эпикур выпил кубок вина, чтобы встретить смерть весело и без боли. Знатоки виноградарства и виноделия, греки презирали пиво, называя его варварским напитком. Такой же позиции по этому вопросу придерживались древние римляне, хотя и относились к пиву терпимее. Например, они посвятили пиво богине Церере, а потому называли пиво Ceres, откуда и произошли названия пива в испанском Cerveza и итальянском Cervisia.

Римляне известны своими оргиями с возлияниями вина – вакханалиями, праздниками, посвященными богу Вакху, которого объявили богом виноделия. Из Древнего Рима пришло крылатое выражение «In vino veritas» («Истина в вине»). Не будем выяснять, где же она, истина, но лучше запомним, что пить до превращения в осла не нужно.

Во времена племенной жизни пьянство считалось позором, как и обжорство. Человек должен во всем знать меру. Поэтому не поймите, читатель, превратно наши слова о чрезвычайной любви к крепким напиткам древних народов. Поклонялись в те далекие времена как раз не «зеленому змию», а еще одному полезному пищевому продукту и лекарственному препарату. Все полезное воспринималось в древнем мире с уважением, порождало культы. Пиво почиталось древними как сильнодействующее лекарство. Шумеры пять тысяч лет назад лечили пивом зубную боль. В средние века пиво рекомендовалось для выведения камней из почек и для приготовления косметических масок, омолаживающих кожу лица. А в XVIII – XIX веках пивом запивали почти все лекарства по настоянию врача. Так что пиво, даже самодельное, можно и нужно уважать.

Раз уж зашла речь о культуре пития, которая почти у всех хромает, то необходимо напомнить, что древние строго соблюдали застольные традиции, а пили всего-навсего домашний самогон. Шумеры, например, пили пиво через соломинку, как мы сегодня – коктейль. Большинство современных домашних браговаров уверены – самодельные напитки не заслуживают серьезного отношения. Это связано с ужасающе низким качеством самодельной бражки. Но в этой книге вы найдете рецепты изготовления в домашних условиях первоклассных напитков, не уступающих по вкусу заводскому «жидкому золоту». Таковыми

были и предшественники нынешних самогонов – самодельные домашние настойки, которые различались на пищевые (которыми запивали еду), сладкие (такими угощали друзей) и лекарственные (с добавлением полезных для здоровья компонентов). Качество этих напитков несомненно было очень высоким. Об этом говорят и дошедшие до нашего времени старинные рецепты. Об этом же говорит и пристрастие древних к здоровому образу жизни.

Итак, качественный самогон требует особого отношения. Всем известно, что существуют правила сервировки стола, но все почему-то считают, что правила эти относятся к ножам, вилкам и тарелкам. О правилах расположения на столе посуды для различных напитков известно российской пьющей общественности немногое, в лучшем случае выдумывается, что стакан надо держать в правой руке, а огурец на закуску – в левой.

Начнем с того, что самогоном обычно называется крепкий напиток «под водку», а брагой – мягкий, вроде пива. В дальнейшем в нашем рассказе о сервировке стола будет использоваться такая же терминология.

Во-первых, вода обязательно должна подаваться вместе с горячительными напитками. Фужер для воды ставят рядом со столовым прибором, напротив лезвия ножа. По правую сторону от фужера идут бокалы, стаканы и прочие вместилища для напитков в той последовательности, в какой эти напитки будут подаваться. Брагу и покупное пиво пьют из бокалов. Емкость бокала такая же, как емкость бокала для воды – 300 г. Самогон, как и водку, пьют стопками – маленькими стаканчиками в виде чарок-рюмок. Остальная посуда не годится. Широкие бокалы на средней ножке предназначаются для шампанского, впрочем, их можно заменить на высокие узкие бокалы, чтобы пузырьки газа не били в нос; в круглые бокалы на коротенькой ножке, сужающиеся кверху, наливают коньяк. Прямые высокие бокалы – для виски. Кстати, только в виски добавляют лед и лимон, исключение составляют вермут и чинзано, к которым тоже часто добавляют лед и кружок лимона. Посуда для самогона и браги должна быть прозрачной, в цветной посуде подают только белое вино. Кроме воды, можно подавать к крепким напиткам морсы и соки, которые разливают по фужерам под воду или под вино.

Напиток сперва наливают женщинам и только потом мужчинам. Если бутылки ставят перед гостями, то женщине наливает сидящий рядом с ней мужчина, не беря при этом в руки бокал.

Теперь поговорим о том, когда следует подавать к столу самодельные напитки. Это напрямую зависит от гостей. Если на торжество придут одни лишь близкие друзья, то не угостить их

результатом своего труда – преступление, если, конечно, напиток получился отменным. Если к застолью придут коллеги по работе, с которыми у вас задушевных отношений нет, то брага и самогон не будут украшением стола. Лучше обойтись водкой, а еще лучше наделать из нее коктейлей. Коктейли из водки считаются приличными застольными напитками во всем мире. Причем такие коктейли называются изобретением русских, например, популярный в Америке «народный» коктейль «Отвертка» из водки и апельсинового сока. Если есть риск, что прийдут малознакомые люди, например, соседи с третьего этажа, с которыми все ваши отношения ограничиваются «здравствуйте» и «до свидания», то к такому застолью следует припасти что-нибудь более благородное, чем водку, о самогоне с бражкой и речи быть не может.

Важным сопровождением к напиткам являются закуски. К браге желательно подавать соленые закуски, например, соленые грибы или огурцы, причем последние следует нарезать дольками перед тем, как подать на стол. К самогону, помимо соленых, подают острые закуски – овощные салаты. Брагу и самогон можно закусывать маринованными овощами, особенно свеклой. Рыбные салаты подходят к браге и слабому самогону. Крепкий самогон закусывают селедкой, другая рыбная закуска не годится. Икрой тоже можно закусывать крепкий самогон, причем рекомендуется использовать соленую черную икру. Красная икра как закуска подходит только к легким винам. Только к винам – крепким и легким – следует давать фрукты и фруктовые салаты. Конфеты сопровождают легкие сладкие вина и шампанское (обычно это шоколадные конфеты, хотя к вину не возбраняется поднести и мармелад). Самогон и брагу конфетами не заедают. В качестве закуски к браге идеально подойдет копченая колбаса. Крепкий самогон закусывают жареной колбасой.

Дарить самогон и иже с ним не стоит даже друзьям. В противном случае получится, что вам на друзей жалко потратиться и купить подарок. Подарочного вида, то есть, во-первых, красивой бутылки, у самогона нет. Так какой же это подарок?! Выглядит не как подарок от души, а как «на, я еще сделаю». Домашние напитки служат угощением, не более того.

Последнее, но, пожалуй, самое главное. Плохой самогон – не самогон! Дарить его и угощать им не стоит, потому что выглядит это просто по-свински. Самый главный напиток на столе не должен обманывать ожиданий тех, кто будет его пить. Если человек хочет порадовать друзей, он должен стараться. Наконец, человек должен постараться ради самого себя. Качество – это признак уважения к самому себе. Людям вбито в голову, что самогонщик – это плохой человек, который гонит некачественную

жижу. История показывает, что когда-то все виноделы и пивовары были самогонщиками. Этих людей уважали за их мастерство.

Сейчас про человека, готовящего коктейли из купленных в магазине напитков, говорят, что у него есть вкус. Такого никто и не подумает презрительно назвать самогонщиком, хотя этот любитель коктейлей все делает «на глазок», исходя из своего собственного опыта. Самогонщик – это человек вроде кулинара. Спросите у любого, что вкуснее – магазинный пирог или домашний, и ответ будет – домашний, конечно. Изготовление браги и самогона – это домашняя кулинария, поэтому никакой брак здесь неуместен. Человек должен уважать то, чем он занимается, и добиваться в своем деле совершенства. И если вы решили добиться совершенства в изготовлении домашних напитков и не хотите быть «гадким самогонщиком», то наша книга – для вас.

Глава II
Что можно сделать из браги?

Как уже говорилось выше, брага – это результат алкогольного брожения ягод или фруктов. Брага употребляется не только как самостоятельный напиток, из нее можно приготовить хорошее вкусное вино, на основе браги путем перегона делается самогон, но о самогоне у нас существует отдельная глава, поэтому остановимся подробнее на винах.

Вино можно приготовить из переброженного виноградного, другого ягодного или фруктового сока, а можно на основе браги.

Как подготовить посуду для переработки сырья

При приготовлении любого вина важно правильно выбрать и подготовить посуду, в которой у нас будут бродить ягоды или фрукты.

Посуда должна быть стеклянная, эмалированная или деревянная. Использовать цинковую, алюминиевую, медную посуду не рекомендуется. Величина посуды зависит от того, какое количество вина вы хотите приготовить.

Посуда должна быть абсолютно чистой. Перед применением тару нужно тщательно вымыть содой, использовать ароматизированные химические моющие средства не рекомендуется. После этого тару нужно продезинфицировать слабым раствором маргонцевокислого калия (0,25%) или каустической соды (0,25–0,5%), затем обдать кипятком и сполоснуть очищенной сырой холодной водой.

Приготовление вин

Виноградное вино

Приготовьте брагу из винограда. Для этого лучше использовать винные сорта винограда, так как они содержат достаточное количество сахара. Можно использовать и другие сорта. Чтобы вино было более сладким, виноград должен быть переспелым. Если вы используете кислый сорт винограда, сахара нужно будет добавлять больше. Ягоды должны быть чистыми и сухими. Отделите ягоды от веточек и как следует разомните деревянной скалкой. Когда ягоды как следует перебродят, перемешайте их еще раз, засыпьте сахаром (на 1 кг ягод 400 г сахара) и сожмите прессом.

Через 2–3 недели тщательно профильтруйте брагу. В среднем из 1 кг винограда у вас должно получиться 0,5–0,6 л сока. Жидкость перелейте в стеклянный баллон, закройте пробкой с трубкой, свободный конец которой опустите в емкость с очищенной водой, и поставьте в полутемное помещение с комнатной температурой. Через 30–40 дней вино будет готово. При брожении любые ягоды и фрукты выделяют спирт, но, если вы хотите получить более крепкое вино, можете добавить туда небольшое количество чистого медицинского спирта или водки. После добавления спирта вино выдерживается еще 5–7 суток.

Яблочное вино

Если у вас подгнили яблоки, не огорчайтесь и не выкидывайте их, из них можно приготовить прекрасное вино. Поместите яблоки в заранее приготовленную посуду и дайте им перегнить до такой степени, чтобы из них выделился сок. Затем как следует перемешайте их и оставьте бродить еще на 10–14 дней. После этого брагу процедите несколько раз через чистую марлю и добавьте туда сахара и воды (на 1 л сока 250–300 г сахара и 125–150 мл воды), дайте сахару раствориться, полученное перелейте в стеклянную бутыль и оставьте бродить еще 2–3 недели. Готовность вина можно определить по цвету. Вино должно быть светлое и прозрачное. Вино также можно спиртовать, добавляя в него водку или чистый медицинский спирт и выдерживая еще 5–7 суток.

Вишневое вино

При приготовлении вишневого вина используйте спелую или переспелую вишню, недоспелая ягода для приготовления вина не годится. Заранее как следует промойте вишню и высушите. Затем выбейте косточки и поместите ягоду в приготовленную посуду. Оставьте бродить на 10–14 дней, после этого перемешайте брагу с небольшим количеством сахара (на 1 кг ягод без косточек 100 г сахара) и оставьте еще на 7–10 дней. После этого процедите брагу, смешайте с водой (на 1 л сока 250 мл воды) и сахаром (сахар добавляется по вкусу), перелейте в сосуд и поставьте бродить на 10–14 суток. После этого вино можно дополнительно проспиртовать.

Смородиновое вино

Как следует промойте и высушите черную смородину. Затем отделите веточки. Делать это нужно обязательно, так как веточки придают вину неприятный вкус. Разомните ягоду деревянной скалкой и оставьте на 10–14 дней. После того как смородина перебродит, нужно добавить вод ы (на 1 кг смородины 150 мл воды) и сахара по вкусу и оставить бродить еще на 10–14 дней. После этого процедите несколько раз, перелейте в бутыль и дайте побродить еще 10–14 дней. Вино можно также крепить спиртом.

Клюквенное вино

Слегка помните клюкву и поставьте на брожение на 15–20 дней. Так как ягоды клюквы слишком кислые, советуем для второго брожения добавлять больше сахара и воду разбавлять яблочным соком (на 1 кг клюквы 100 мл воды, 100 мл яблочного сока и не менее 450 г сахара). Второе брожение должно продолжаться 30–40 дней. После этого брагу нужно тщательно процедить, перелить в прозрачный сосуд и оставить еще на 30–40 суток, после этого вино должно стать прозрачным и осветлиться.

Как хранить вино

Вино лучше всего хранить в стеклянных прозрачных бутылках, чтобы удобно было наблюдать за изменением цвета и выпадением осадка. Разливать вино в бутылки можно только тогда, когда оно станет прозрачным (без мути). Вино наливается под пробку. Бутылка плотно закупоривается пробкой так, чтобы туда не проникал воздух. Если в бутылку проникнет воздух, вино может испортиться. Закупоренную бутылку кладут горизонтально, тогда пробка набухает с внутренней стороны и более плотно закрывает горлышко бутылки.

Вино лучше всего хранить в погребе, если такой возможности нет, то можно хранить в холодильнике. Бутылки можно класть одну на другую, тогда их прокладывают картоном. Если вы выдерживаете вино несколько лет, то 3 раза в год нужно брать бутылку в руки и, не меняя ее горизонтального положения, несколько раз осторожно повертеть вокруг оси. Если вы открыли бутылку, то вино лучше употребить все, так как в раскупоренной бутылке вино соприкасается с воздухом и теряет лучшие качества. Если вино все-таки осталось, его можно перелить в более маленький по размеру сосуд опять же под пробку и плотно закрыть.

Кондитерские изделия, в состав которых входит брага

Торт «Вишенка»

Приготовьте бисквитное тесто, для этого взбейте миксером сначала яичные белки до образования пены, затем, продолжая взбивать, постепенно добавьте желтки, сахар, муку, ванилин, взбивайте до получения густоты сметаны. Готовое тесто сразу же поставьте в горячую духовку и выпекайте 15–20 минут. Готовность коржа проверьте следующим образом: осторожно проткните корж спичкой, если тесто пристает к спичке, выдержите корж в духовке еще несколько минут, а если не пристает, значит, бисквит уже готов. Готовый корж сразу же выньте из духовки и поставьте остывать. Приготовьте еще 1 такой корж. Пока коржи остывают, сделайте крем и пропитку.

Взбейте миксером размягченное сливочное масло и, продолжая взбивать, добавьте сгущенное молоко и ванилин. Для приготовления пропитки смешайте вишневый сироп с водой 1:1 и добавьте туда несколько капель очищенной браги, вместо вишневого сиропа можно использовать свежий вишневый сок, слегка подслащенный сахаром. Когда у вас будет готов крем, пропитка и коржи остынут, разрежьте каждый корж горизонтально так, чтобы всего получилось 4 коржа. Каждый корж пропитайте приготовленной пропиткой. ? части крема смешайте со свежей вишней, из которой предварительно выбейте косточки. Каждый пропитанный корж смажьте кремом с вишней. Коржи уложите друг на друга, весь торт обмажьте сверху кремом и украсьте вишневыми ягодами. Поставьте торт в холодильник на 40–50 минут, после этого торт можно подавать к столу.

Для теста вам потребуется (на каждый корж):
яйца – 4–5 шт.
сахар – 1 ст.
мука – 1 ст.
ванилин – на кончике ножа
Для крема (на весь торт):
сливочное масло – 400 г
сгущенное молоко – 1 банка
ванилин – на кончике ножа.
Для пропитки (на весь торт):
вода – 50–75 мл
вишневый сироп – 50–75 мл

очищенная брага – 2–3 мл

Торт « Миндальный восторг»

Взбейте яйца миксером до образования пены, затем, продолжая взбивать, добавьте туда сахар, взбейте с сахаром. Промытый и просушенный миндаль проверните через мясорубку, а затем измельчите в кофемолке, смешайте со взбитыми яйцами и сахаром, добавьте в тесто ванилин и несколько капель очищенной браги, все перемешивайте в течение 15 минут. Полученное тесто разделите на 2 равные части и испеките 2 коржа, выпекайте 10–15 минут. Затем приготовьте крем.

Сливки засыпьте сахаром и добавьте немного порошка какао, все перемешайте и поставьте на небольшой огонь, варите массу, помешивая, до тех пор, пока не загустеет до консистенции сметаны. Массу остудите и взбейте миксером, добавив туда немного ванилина и смажьте коржи кремом, уложив их друг на друга.

Для теста вам потребуется:
яйца – 8–10 шт.
сахар – 2 ст.
миндаль – 400 г
ванилин – на кончике ножа
очищенная брага – 3–4 мл.
Для крема:
сливки – 2 ст.
сахар – 1 ст.
какао – 1 ч. л.
ванилин – на кончике ножа

Торт «Бранденбургская ночь»

Перемешайте муку, какао, сахар и ванилин. Добавьте туда размягченный маргарин и тщательно разотрите. Затем добавьте яйца, соль, ванилин, соду, гашенную лимонной кислотой, и несколько капель очищенной браги, все тщательно перемешайте. Тесто разделите на 4 одинаковых части и деревянной скалкой раскатайте коржи толщиной 1,5 см, поставьте их в духовку и выпекайте 15 минут. Готовые коржи остудите. Пока коржи остывают, можете приготовить крем.

Сначала разотрите яйца с сахаром, затем добавьте муку, какао, ванилин, размягченное сливочное масло и молоко и все тщательно перемешайте, чтобы не осталось комков. Массу поставьте на небольшой огонь и, помешивая, доведите до

кипения. Остывшим кремом смажьте коржи, верхний корж посыпьте измельченным орехом или кондитерской посыпкой.

Для теста вам потребуется:
мука – 2 ст.
какао – 2 ст. л.
сахар – 1 ст.
ванилин – на кончике ножа
маргарин – 200 г
яйца – 3–4 шт.
сода – ? ч. л.
лимонная кислота – ? ч. л.
очищенная брага – 2–3 мл.
Для крема:
яйца – 4–5 шт.
сахар – 1 ст.
мука – 2 ст. л.
како – 1 ч. л.
размягченное сливочное масло – 1 ст. л.
молоко – 2 ст.

Печенье «Ореховое»

Арахис очистите от шелухи и слегка обжарьте, затем растолките его или проверните через мясорубку, как следует перемешайте орехи с сахаром, ванилином и мукой, затем добавьте сливочное масло или маргарин, желтки и очищенную брагу, разведенную 1:1 с водой, все тщательно перемешайте. Тесто выложите на стол, посыпанный мукой, и раскатайте деревянной скалкой в пласт толщиной 1 см. Специальными выемками нарежьте фигурки. Если у вас нет выемок, можете воспользоваться стаканом с тонкими стенками. Печенье выпекается на противне, смазанном маргарином и обсыпанном мукой. Через 20–25 минут печенье должно быть готово. Пока печенье выпекается, приготовьте глазурь.

Для этого смешайте порошок какао с сахаром, добавьте сливочного масла и молока, доведите массу до кипения, если глазурь получается слишком жидкой, добавьте какао до получения нужной консистенции. Обмажьте печенье глазурью и посыпьте тертым орехом или кондитерской посыпкой.

Для теста вам потребуется:
арахис – 2 ст.
сахар – ? ст.
ванилин – на кончике ножа
мука – 1 ст.

сливочное масло или маргарин – 200–250 г
яичные желтки – 3 шт.
очищенная брага – 1 ч. л.
вода – 1 ч. л.
Для глазури:
какао – 4 ст. л.
сахар – 3 ст. л.
масло – 1 ст. л.
молоко – ? ст.

Печенье «Овсяное»

Овсяные хлопья размелите в кофемолке, затем перемешайте с сахаром, ванилином и мукой, добавьте сливочное масло или маргарин, яичные желтки и очищенную брагу, разведенную с водой 1:1. Перемешайте до образования однородной массы. Раскатайте тесто тонким слоем и нарежьте выемками фигурки. Выпекайте 20–25 минут. Готовое печенье можно помазать шоколадной глазурью (см. печенье «ореховое») и обсыпать кондитерской посыпкой.

Вам потребуется:
овсяные хлопья – 2 ст.
сахар – 1 ст.
ванилин – на кончике ножа
мука – 1 ст.
сливочное масло или маргарин – 200–250 г
яичные желтки – 4 шт.
очищенная брага – 1 ч. л.
вода – 1 ч. л.

Булочки «Домашние»

Муку просейте и смешайте с сахаром. Затем добавьте туда мак, ванилин, сливочное масло или маргарин, желтки, соль и очищенную брагу, наполовину разбавленную водой. Все как следует перемешайте, скатайте тесто в жгут и разрежьте его на несколько частей, скатайте небольшие шарики и выложите на противень. Каждую булочку смажьте взбитым яйцом. Выпекайте 20 минут.

Вам потребуется:
мука – 1,5 ст.
сахар – ? ст.
мак – ? ст.
ванилин – на кончике ножа

сливочное масло или маргарин – 75 г
яйца – 5 желтков и 1 яйцо для смазывания
очищенная брага – 1 ч. л.
вода – 1 ч. л.

«Лимонник»

Взбейте желтки с сахаром до получения пены, затем добавьте туда сливочное масло или маргарин, несколько капель очищенной браги, просеянную муку и соду, гашенную лимонной кислотой; разотрите до получения рассыпчатой массы. Теперь приготовьте начинку.

Разрежьте лимоны на 4 части каждый, косточки выньте, лимоны пропустите через мясорубку вместе с сахаром. Половину рассыпчатой массы выложите равномерно в форму, затем на этот слой положите начинку и засыпьте ее оставшейся массой. Выпекайте 20–25 минут.

Вам потребуется:
яичные желтки – 5 шт.
сахар – 1 ст.
сливочное масло или маргарин – 250 г
очищенная брага – 2–3 мл
мука – 2 ст.
сода – ? ч. л.
лимонная кислота – ? ч. л.
Для начинки:
лимон – 2 шт.
сахар – 1 ст.

Соленое печенье

Просейте муку и добавьте в нее размягченное масло или маргарин. В воду добавьте соль, лимонную кислоту и несколько капель очищенной браги, все перемешайте и вылейте в муку, смешанную с маслом. Затем добавьте туда яйцо и замесите тесто. После того как вы замесили тесто, поставьте его в холодильник, а через 30–40 минут выньте, раскатайте тонким слоем и нарежьте фигурки выемками. Печенье обмажьте сверху яйцом и выпекайте в течение 10–15 минут.

Вам потребуется:
мука – 400 г
сливочное масло или маргарин – 200–250 г
вода – ? ст.
соль – ? ч. л.

лимонная кислота – ? ч. л.
очищенная брага – 2–3 мл
яйцо – 1 шт.

«Яблочный сюрприз»

Просейте муку, смешайте ее с сахарной пудрой и маслом или маргарином. В воду добавьте соль, лимонную кислоту и очищенную брагу и вылейте в муку, смешанную с сахарной пудрой и маслом, затем добавьте туда яйцо и замесите тесто. Выдержите тесто в прохладном месте 30–40 минут. Пока тесто стоит в холодильнике, приготовьте яблочную начинку.

Для этого нарежьте яблоки тонкими ломтиками, положите в эмалированную посуду и посыпьте сахаром, через несколько минут яблоки дадут сок. Тесто раскатайте тонким слоем и нарежьте выемками или ножом на квадратики. Квадратики обмажьте яйцом, положите яблочную начинку и сверните уголок к уголку, чтобы получились конвертики. Каждый конвертик обмажьте сверху яйцом и посыпьте сахарной пудрой. Выпекайте 15–20 минут.

Для теста вам потребуется:
мука – 400 г
сахарная пудра – ? ст.
сливочное масло или маргарин – 200–250 г
вода – ? ст.
соль – ? ч. л.
лимонная кислота – ? ч. л.
очищенная брага – 2–3 мл
яйцо – 1 шт.
Для начинки:
яблоки – 1 кг
сахар – 1,5 ст.
Для посыпки и обмазки:
сахарная пудра – ? ст.
яйцо – 1 шт.

Пирожное с ореховым кремом

Просейте муку и смешайте ее с сахарной пудрой и маслом или маргарином. В воду добавьте соль, лимонную кислоту и несколько капель очищенной браги. Все перемешайте, добавьте яйцо и замесите тесто. Тесто поставьте в холодильник на 30–40 минут. После этого разделите тесто на несколько частей, каждую часть раскатайте тонким слоем и выпекайте в духовке 10–15

минут. Приготовьте крем.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте туда молока или сливок и перемешайте. Поставьте массу на небольшой огонь и, помешивая, доведите до кипения; затем массу охладите. Измельченный арахис или грецкий орех смелите в кофемолке, всыпьте в охлажденную массу и как следует все перемешайте, добавьте туда ванилин. Затем отдельно взбейте сливочное масло и, продолжая взбивать, постепенно влейте туда полученную массу. Каждый пласт выпеченного теста, как следует смажьте кремом и уложите пласты друг на друга. Затем ножом осторожно нарежьте пирожные.

Для теста вам потребуется:
мука – 400 г
сахарная пудра – ? ст.
сливочное масло или маргарин – 200–250 г
вода – ? ст.
соль – ? ч. л.
лимонная кислота – ? ч. л.
очищенная брага – 2–3 мл
яйцо – 1 шт.
Для крема:
яйцо – 1 шт.
сахар – 1 ст.
молоко или сливки – ? ст.
орехи – 1 ст.
ванилин – на кончике ножа
сливочное масло – 200–250 г

Пирожки с капустой

Разведите дрожжи в стакане теплой воды и добавьте туда несколько капель очищенной браги. Просейте муку и разделите ее на 2 части. 1 часть смешайте с дрожжами. Затем добавьте туда сахар, соль, масло, яйца, оставшуюся воду, ванилин и замесите тесто. Месите тесто и добавляйте в него оставшуюся муку до тех пор, пока оно не станет эластичным и не перестанет приставать к рукам. Положите тесто в большую посуду, накройте чистой салфеткой и поставьте в теплое место на 2–3 часа. В течение этого времени тесто нужно будет 2–3 раза вымесить. Вымешивать нужно по мере того, как тесто поднимается. Это нужно делать для того, чтобы выпустить из теста углекислый газ. Приготовьте начинку.

Мелко нарежьте капусту и лук и немного потушите. Сварите яйца вкрутую, мелко нарежьте, смешайте с капустой. Начинку

посолите и немного поперчите. Тесто разрежьте на 2 части, 1 часть оставьте и накройте салфеткой, а часть разрежьте на небольшие кусочки, которые раскатайте на тонкие лепешки толщиной 1 см. Положите начинку и соедините края лепешки так, чтобы получился пирожок овальной формы. Пирожки уложите на противень, смазанный маргарином и обсыпанный мукой. Каждый пирожок смажьте яйцом. Подождите, пока пирожки немного поднимутся, затем выпекайте 15–20 минут. Пока печется первая порция пирожков, из оставшегося теста сделайте еще пирожки. Если тесто к тому времени поднялось, предварительно еще раз вымесите его.

Для теста вам потребуется:
дрожжи – 30–35 г
вода – 2 ст.
очищенная брага – 2–3 мл
мука – 1 кг
сахар – 2 ч. л.
соль – 1 ч. л.
ванилин – на кончике ножа
яйца – 3 шт.
сливочное масло – 100–150 г.
Для начинки:
капуста – 1 кг
лук репчатый (средней величины) – 1 шт.
яйца – 2–3 шт.
соль, перец – по вкусу

Булочки сдобные с изюмом

Просейте муку и разделите ее на 2 части. Разведите дрожжи в теплой воде и добавьте туда несколько капель очищенной браги. Из одной части муки и дрожжей приготовьте опару. Для этого всыпьте муку в дрожжи, замесите опару, накройте ее салфеткой и поставьте в теплое место на 1 час. За это время объем опары должен увеличиться в 1,5–2 раза. Теперь добавьте в опару сахар, соль, масло, яичные желтки, ванилин, оставшуюся муку, изюм (изюм должен быть приготовлен заранее – тщательно промыт и замочен в теплой воде на 1,5–2 часа) и замесите тесто. Поставьте тесто в теплое место на 2 часа, за это время вымесите тесто 2 раза, когда тесто подойдет в последний раз, вымесите его еще раз и разрежьте на небольшие кусочки, из которых сформируйте булочки. Булочки обмажьте яйцом, положите на противень, смазанный маргарином и обсыпанный мукой, и дайте им немного подняться. Затем поставьте булочки в духовку и выпекайте 10–15

минут.

Вам потребуется:
мука – 1 кг
дрожжи – 25–30 г
вода – 2 ст.
очищенная брага – 2–3 мл
сахар – 1 ст.
соль – ? ч. л.
яичные желтки – 4–5 шт.
сливочное масло – 200–250 г
ванилин – на кончике ножа
изюм – 1–1,5 ст.

Ватрушки с клубникой

Разведите дрожжи в теплой воде и добавьте туда несколько капель очищенной браги. Из дрожжей и ? части просеянной муки приготовьте опару и поставьте в теплое место на 1 час. Затем замесите тесто как обычно. Добавьте в опару сахар, соль, масло, яйца или яичные желтки, ванилин, оставшуюся муку. Поставьте тесто подходить на 2 часа. Периодически вымешивайте тесто по мере того, как оно будет увеличиваться в объеме. Готовое тесто разрежьте на небольшие кусочки, из которых скатайте шарики. Шарики положите на противень, смазанный маргарином и обсыпанный мукой, и подождите, пока они немного поднимутся. После этого сделайте в шариках небольшие лунки. Лунки слегка посыпьте сахаром и положите в них по несколько ягод клубники, сверху клубнику посыпьте сахарной пудрой. Смажьте ватрушки яйцом, выпекайте 10–15 минут.

Для теста вам потребуется:
дрожжи – 25–30 г
вода – 2 ст.
очищенная брага – 2–3 мл
мука – 1 кг
сахар – 1 ст.
соль – ? ч. л.
ванилин – на кончике ножа
яйца – 3 шт. (или 5 желтков)
сливочное масло – 200–250 г.

Для начинки:
сахар – ? ст.
клубника – 1 кг
сахарная пудра – ? ст.

Земляничный пирог

Дрожжи разведите в ? стакана теплой воды и добавьте туда несколько капель очищенной браги. Дрожжи смешайте с ? части просеянной муки, добавьте туда сахар, соль, масло, яйца, ванилин, оставшуюся воду и оставшуюся муку. Замесите тесто и поставьте его в теплое место, на 2–3 часа. В течение этого времени вымесите тесто 2–3 раза. Готовое тесто разрежьте на 2 части. Из каждой части раскатайте по пласту. Один пласт выложите на противень, смазанный маргарином и обсыпанный мукой. Слегка посыпьте пласт мукой, смешанной с сахарной пудрой, выложите на него землянику, ягоду посыпьте сахаром, сверху положите второй пласт, края пластов соедините между собой. Наверху сделайте небольшую дырочку и смажьте пирог взбитым яйцом. Поставьте пирог на некоторое время в теплое место и дайте ему немного подняться. После этого выпекайте 20–25 минут.

Для теста вам потребуется:
дрожжи – 15–20 г
вода – 1 ст.
очищенная брага – 1–2 мл
мука – 500 г
сахар – ? ст.
соль – ? ч. л.
яйца – 2 шт. или 3 желтка
сливочное масло – 100–150 г
ванилин – на кончике ножа.
Для начинки вам потребуется:
мука – ? ст.
сахарная пудра – ? ст.
земляника – ? кг
сахар – 2–3 ст. л.

Рулет с маком

Просейте муку и разделите ее на 2 части. Разведите дрожжи в теплой воде и добавьте туда немного очищенной браги. Из дрожжей и 1 части муки замесите опару и поставьте ее в теплое место на 1 час. После этого добавьте в опару сахар, соль, масло, яйца, ванилин, оставшуюся муку и замесите тесто. Поставьте тесто в теплое место на 1,5–2 часа. По мере того, как тесто будет подниматься, вымешивайте его. Готовое тесто скатайте в жгут и раскатайте в длинный овальный пласт. Пласт посыпьте маком и сверните рулетом. Сверху рулет обмажьте яйцом и обсыпьте

маком. Положите рулет на противень, смазанный маргарином и обсыпанный мукой, дайте ему немного подняться, затем выпекайте 10–15 минут.

Вам потребуется:
мука – ? кг
дрожжи – 10–15 г
вода – 1 ст.
очищенная брага – 1–2 мл
сахар – ? ст.
соль – ? ч. л.
сливочное масло – 150–200 г
яйца – 2–3 шт.
ванилин – на кончике ножа
мак – 1 ст.

Блинчики

В стакане теплой воды разведите дрожжи и добавьте туда немного очищенной браги, затем всыпьте в дрожжи стакан муки, размешайте и поставьте в теплое место. Через 40–45 минут в опару добавьте сахар, соль, яйца, растительное масло, оставшуюся воду и оставшуюся муку. Замесите тесто и поставьте на 20–25 минут в теплое место. Когда тесто поднимется, значит,оно готово,и можно печь блины.

Вам потребуется:
дрожжи – 10 г
вода – 3 ст.
очищенная брага – 1 мл
мука – 1,5–2 ст.
сахар – 1–2 ст. л.
соль – ? ч. л.
яйца – 2–3 шт.
растительное масло – 2–3 ст. л.

Блины

Разведите дрожжи в стакане теплой воды и добавьте туда несколько капель очищенной браги, смешайте дрожжи со стаканом муки и поставьте в теплое место на 40–45 минут. После этого добавьте туда сахар, соль, яйца, растительное масло, оставшуюся воду и оставшуюся муку, все тщательно перемешайте и поставьте в теплое место еще на 20–25 минут. После того как тесто поднимется, можно печь блины.

Вам потребуется:

дрожжи – 10–15 г
вода – 2 ст.
очищенная брага – 1 мл
мука – 2 ст.
сахар – 1 ст. л.
соль – ? ч. л.
яйца – 2–3 шт.
растительное масло – 2 ст. л.

Оладьи

В стакане теплой воды разведите дрожжи и добавьте немного очищенной браги, дрожжи смешайте с 1 стаканом муки и поставьте в теплое место на 40–45 минут. Когда опара поднимется, добавьте туда сахар, соль, яйца, растительное масло, оставшуюся воду и оставшуюся муку; замесите тесто и поставьте его в теплое место на 20–25 минут. Когда тесто подойдет, можно печь оладьи.

Вам потребуется:
дрожжи – 15–20 г
вода – 1,5 ст.
брага – 1–2 мл
мука – 2,5–3 ст.
сахар – 1 ст. л.
соль – ? ч. л.
яйца – 2–3 шт.
растительное масло – 2–3 ст. л.

Глава III
Применение браги

Содержание этой главы, возможно, будет для вас полной неожиданностью.

Если спросить вас, какое применение браги вам известно, то вы, конечно, ответите, что именно на ее основе приготавливаются многие столь любимые вами напитки. Это так. Но для браги вы можете найти и бытовое применение. Знаете ли вы, что с ее помощью можно вылечить некоторые болезни или что брага может принести немалую пользу женщинам, которые хотят улучшить состояние своей кожи?

Давайте поговорим и о том, как же использовать брагу в быту.

Мы уже упомянули о том, что она используется при лечении некоторых болезней. Прежде всего, брага дает хороший эффект при лечении кишечника. Заметим, что если вы обратитесь с подобными жалобами к врачу, вряд ли он пропишет вам брагу как лекарственный препарат. Однако народная медицина признает, что она может принести большую пользу.

Как известно, причины заболеваний кишечника могут быть самыми разными, но реакция на них организма проявляется достаточно однообразно – это нарушения стула: запоры или поносы.

Если вы страдаете от запоров, то, скорее всего, вы слишком много внимания уделяете крутым яйцам, рисовой каше, белым булкам, кофе, какао, крепким бульонам.

В таких случаях врач посоветует вам особую диету. Он скажет, что вам полезны холодные фруктовые или овощные соки, минеральная или же совсем обыкновенная воды. Рекомендуются вам и овощные салаты, заправленные подсолнечным маслом.

А народная медицина знает и другой рецепт. Если к народному целителю приходили с подобными жалобами, он советовал принимать внутрь брагу, разведенную водой. Запоры быстро проходили, потому что брага обладает способностью усиливать перистальтику кишечника.

Конечно, к секретам народной медицины можно относиться скептически: дескать, медицина этого не допускает. А можно и прислушаться к народной мудрости, которая живет веками, и испытать на себе это средство.

Если вы еще сомневаетесь в эффективности использования браги в медицине, может быть, вас успокоит тот факт, что она

обладает хорошим бактерицидным действием. Однако скажем, что во всех приведенных ниже рецептах – как медицинских, так и косметических – лучше использовать очищенную брагу, так как в неочищенной могут содержаться вредные для вашего организма вещества.

Заметим, что если у вас, наоборот, поносы, лечение брагой вам не подойдет, поскольку в этом случае вам, скорее, понадобятся продукты, содержащие вяжущие дубильные вещества (они содержатся в отварах и киселях из малины, кизила, айвы, в соке граната), обволакивающие слизистую оболочку кишечника (рисовый отвар).

Поделимся с вами и другими рецептами народной медицины, основанными на браге. Если продолжить тему о расстройствах кишечника, то следует рассказать о следующем народном средстве. Пересыпьте сахаром ягоды рябины и поставьте их на солнце. Через месяц процедите, отжав ягоды. А теперь, чтобы сироп больше не бродил, добавьте спирт: 25 мл спирта на 500 мл сиропа. Принимайте полученную смесь утром натощак, с водой. Лечитесь до тех пор, пока работа кишечника не наладится совсем.

Уровень заболеваемости инфарктом миокарда в настоящее время не снижается, а, наоборот, повышается. Причин этому можно назвать много: это и наследственная предрасположенность, и малоподвижный образ жизни, и неправильное питание. А может быть, вы просто… не пьете виноградную брагу? Согласно последним данным, один стакан очищенной браги на винограде или виноградного вина снижает риск развития инфаркта миокарда на 30%. Хотя не забывайте и о более традиционных, но, несомненно, надежных средствах: специальных лекарственных препаратах, консультациях врача, своевременном оказании первой помощи.

Известностью пользуется рецепт «лукового вина». В емкость объемом 1 л положите 100–150 г мелко нарезанного лука, добавьте 100 г меда. Теперь залейте виноградной брагой или вином и дайте настояться в течение двух недель. Полученную настойку профильтруйте. Употребляйте ежедневно по 3–4 ст. л. Такое вино способствует защите организма от всевозможных инфекций, укрепляет иммунитет и, кроме того, выступает в качестве хорошего мочегонного средства.

Брага входит и в настой алоэ, помогающий при гриппе. Для приготовления этого лекарства смешайте сок алоэ, мед и очищенную брагу в равных количествах. Смесь следует настаивать в течение 5–6 дней. Принимайте настой перед едой по 1 ч. л. Заметим, что сок алоэ лучше выжимать из нижних, более близких к корню листьев. Их следует промыть холодной водой,

порезать на кусочки и отжать через марлю. Вместо браги можно использовать и вино.

Очищенная брага из ягод черной смородины может помочь вам при простуде. Но в медицинских целях она приготавливается по-особому. Вам нужно взять стакан ягод черной смородины, залить его стаканом очищенной браги и добавить стакан сахарного сиропа. Полученную смесь нужно настаивать в течение 30 дней в темном месте, изредка взбалтывая. Вы можете принимать ее по 1 рюмке в день или же вливать ее в количестве 1 ст. л. в стакан горячего чая.

Один из народных рецептов говорит о том, что брага может помочь от усталости. Наверняка какое-то время года оказывает на вас именно такое влияние. Чаще всего осенью, когда меняется погода и наступают холода, вы все время начинаете ощущать сильную усталость, вялость, раздражительность. Народная мудрость говорит о том, что в этом случае вам может помочь астрагал, настоенный на предварительно очищенной браге. Для этого возьмите и измельчите 100 г свежих листьев астрагала. Залейте их 1 л браги (если ее нет, замените ее на красное вино) и настаивайте смесь в течение трех недель, периодически встряхивая. Процедите настойку. Принимайте ее перед едой (за полчаса) по 30 г три раза в день

Брага поможет вам и в том случае, если у вас тонкие, сухие и ломкие волосы. Попробуйте приготовить для них специальный яичный шампунь. Взбейте 2 яичных желтка с 2-мя десертными ложками льняного масла. Теперь добавьте 2 ст. л. процеженной браги.

Смесь следует нанести на сухие волосы и подержать в течение часа. Смойте шампунь теплой водой. Ваши волосы станут более здоровыми и красивыми.

Процесс приготовления самогона начинается, как известно, с разведения дрожжей и соединения их с соком. При приготовлении самогона часто используются обыкновенные хлебные дрожжи.

Но эти разведенные дрожжи широко используются и в косметологии. Из них в соединении с другими компонентами приготавливают питательные маски и средства очистки кожи лица.

Особенно эффективна брага при лечении и очищении жирной кожи. Напомним вам, что этот тип кожи характеризуется целым рядом отличительных черт, а именно: повышенным салоотделением, крупными порами, часто черными точками на крыльях носа и лбу. Многим людям свойственен именно этот тип кожи, но далеко не все им довольны.

Женщины, которые обладают этим типом кожи, очень часто расстраиваются из-за того, что их кожа выглядит блестящей и шершавой, покрытой мелкими черными точками. Обычно они еще и выдавливают угри, тогда на коже остаются следы: неровности, ямки. Часто выдавливание угрей приводит к воспалительным процессам кожи, которые могут быть очень длительными и отягощенными серьезными осложнениями.

Стремясь удалить с кожи лишний блеск, женщина начинает умываться горячей водой с туалетным мылом. От этого кожа только пересушивается, и вместо жирного типа кожи появляется тип проблемный, который с большим трудом можно вылечить только в косметологическом кабинете.

А между тем, лечение кожи с помощью специальных косметических средств, состоящих из натуральных компонентов, могло бы решить все проблемы.

Вы хотите очистить свою кожу и снять с нее лишнее кожное сало? В этом случае вам помогут настойки на кислой браге. Эффективность этого средства возрастет, если до этого вы очищали кожу другими средствами: солевыми процедурами, мыльным кремом, который вы втирали в кожу специальной щеточкой. Настойки применяйте не в единичных случаях, а регулярно – в течение месяца.

Они могут быть назначены вам в неразведенном виде на мокрое лицо перед тем, как наносить крем. Утром, когда вы, конечно, захотите освежить кожу, разведите брагу пополам с дистиллированной водой.

При прохождении этого курса помните, что излишнее обезжиривание кожи вам тоже не нужно, поэтому, если вы чувствуете, что ваша кожа становится менее жирной, измените дозировку раствора: увеличьте количество воды в нем.

Жирную пористую кожу, после того как вы ее освежили, умылись, сняли маску, можете протереть лосьоном, состоящим из лимонного сока, сока свежего огурца, отвара лепестков розы и браги.

А теперь мы хотим поделиться с вами некоторыми рецептами косметических масок для жирной кожи.

Превосходным средством для питания жирной кожи является дрожжевая маска. В ее основе фактически лежит брага, но... на соке капусты!

Чтобы приготовить эту маску, возьмите 2 ч. л. дрожжей, смешайте их с 2 ч. л. сока свежей или кислой капусты. Массу следует развести до густоты сметаны и поставить в тепло. Когда масса забродит, добавьте 20 капель витамина А в масле, 20 капель витамина Е и 25 капель камфорного масла. Маску

нанесите на кожу всего лица. Через 15–20 минут после снятия маски шпателем протрите лицо ватным тампоном, смоченным соком капусты, и дайте коже высохнуть. Перед наложением маски вы также можете протереть лицо два раза тем же капустным соком.

А вот и рецепт другой лечебной «браги». Эта маска прекрасно отбелит кожу, и не только жирную, но и любого другого типа. 15–20 г дрожжей тщательно размешайте с 1–1,5 ч. л. лимонного сока, сока красной смородины или грейпфрута. Затем посуда, в которой вы готовите маску, ставится в теплое место или в горячую воду вместе со всем содержимым на 2–3 минуты. Смесь, естественно, должна забродить.

Нанесите полученную массу на лицо, подержите, а через 15–20 минут смойте раствором чая. Высушите лицо полотенцем или бумажной салфеткой и слегка смажьте кремом.

Эту же маску мы рекомендуем тем, кто не только хочет отбелить кожу, но и избавиться от веснушек.

Вообще, маски полезны для любого типа кожи, но наибольшую пользу они приносят при лечении черных точек. Это один из наиболее распространенных недостатков кожи, связанный с тем, что в расширенные отверстия сальных желез попадает пыль и грязь. А возможно, что вы в течение продолжительного времени употребляли крем, содержащий висмут или ртуть. Черные точки могут возникнуть и как реакция на некоторые краски для волос. Очищая, питая и укрепляя кожу, маски предупреждают появление новых закупорок и воспалений, регулируя работу сальных желез.

Если вам доставляют немало огорчений черные точки, попробуйте сделать маску из дрожжей и капустного сока, которую мы уже приводили выше. Аналогично приготавливается и маска из дрожжей и лимонного сока. В качестве одного из компонентов вы можете использовать и сок, добытый из цветов одуванчика.

Многие являются обладателями сухого типа кожи. Спешим утешить их: такая кожа может быть очень красивой. У молодых она тонкая, ровная, гладкая, с мелкими, почти незаметными порами. Однако без должного за ней ухода она может увядать, шелушиться, становиться дряблой. Чтобы этого не случилось, используйте специальные косметические маски, основой которых являются забродившие дрожжи.

Предлагаем вам один из рецептов. Нельзя сказать, что ее основой является именно брага, но дрожжи играют в ней немаловажную роль. Для ее приготовления возьмите 2 ч. л. дрожжей, разотрите с равным количеством теплого молока или сметаны, добавьте ? ч. л. меда и ? ч. л. витаминизированного

рыбьего жира или льняного масла. Добавьте лимонную или апельсиновую цедру.

Посуду с полученной смесью поставьте в тепло или, что еще лучше, в горячую воду. Когда смесь начнет бродить, перемешайте ее и в теплом виде нанесите на лицо, за 20 минут до этого смазанное кремом.

Преимущество этой маски состоит в том, что она пригодна не только для сухой, но и нормальной кожи. Ведь, надеемся, вы не думаете, что если у вас нормальная кожа – здоровая, гладкая, ровная, то за ней не надо ухаживать – очищать, питать и защищать от воздействия вредных внешних факторов.

Очень полезна при сухом типе кожи маска из равного количества дрожжей и морковного сока. Дрожжи нужно измельчить и развести свежевыжатым морковным соком. Теперь дайте полученной смеси слегка забродить. На предварительно очищенную чайным раствором кожу лица нанесите получившуюся густую смесь. Через 20 минут маску следует удалить шпателем. В заключение ополосните кожу лица чаем средней крепости, нанесите питательный крем.

При сухой коже очень полезно смазывать лицо специальным лосьоном, приготовленным из браги (или вина) и девясила. Измельчите свежий корень девясила. Залейте горсть девясила 0,5 л браги и прокипятите на медленном огне в течение 15 минут. Процедите. Полученным лосьоном протирайте лицо 2 раза в день. Этот лосьон будет особенно полезен тем, у кого стареющая дряблая кожа. Он питает и омолаживает сухую кожу.

Всем полезны витаминные маски для лица. Особенно много возможностей для их применения летом, когда поспевает много ягод и фруктов, созревают овощи. Маски из перебродивших ягод способны питать и очищать кожу лица любого типа.

Для сухой кожи с успехом применяются маски из слегка забродивших виноградного и сливового сока. Красная смородина полезна при жирной и пористой коже. Абсолютно для любой кожи подойдут маски из слегка забродивших соков апельсина или клубники.

Хотим предупредить вас, что косметические маски из лесной земляники делать не рекомендуется, поскольку некоторые вещества, содержащиеся в ней, способны вызвать раздражение вашей кожи.

Эффективность предложенных вам витаминных масок может возрасти, если в качестве одного из их компонентов использовать дрожжи. В таком случае рекомендуем вам смешать 1,5–2 ч. л. обычных пекарских дрожжей с тем же количеством выбранного вами сока ягод, фруктов или овощей. А дальше действуйте так,

как мы уже вам говорили: поставьте посуду с полученной смесью в горячую воду. Как только начнется процесс брожения, начинайте наносить маску на лицо (она должна быть теплой). После того как вы подержите ее 15–20 минут, удалите ее шпателем и протрите лицо соком или раствором чая средней крепости.

Поскольку речь шла о масках, дадим вам в заключение один совет: ни в коем случае не передерживайте маски, особенно те, которые, высыхая, превращаются в пленку или твердый слой. Дело в том, что если маску держать дольше, чем 20 минут, она может растянуть кожу и утомить мышцы лица. Как видите, происходит действие, совершенно обратное тому, какое вы ожидаете – вы чувствуете неприятное ощущение усталости. Поэтому не забывайте наш совет: не передерживайте маски.

Итак, как вы могли убедиться сами, брага является ценным продуктом не только в процессе приготовления самогона. Как видите, ей можно найти и другое применение: как в медицине, так и в косметологии.

Глава IV
Самогон – дешево и сердито

История возникновения самогона

Любовь к природе у человека закладывается, как известно, с самого его рождения. С каждым днем, познавая все больше и больше окружающий мир, наши предки стремились как можно дольше продлить себе в нем жизнь и насладиться всеми предоставленными этим миром прелестями.

Еще в древности люди стали производить заготовки продовольствия, включая и разнообразные напитки, которые изготавливались из соков плодов и ягод.

Имея достаточно большое количество детей в своем доме, хозяин старался заготовить как можно больше продуктов для семьи. Но со временем хранимые в укромном месте напитки подвергались сбраживанию и во избежание возможного отравления уничтожались.

Впоследствии человек научился понимать толк в «испорченном» временем продукте и изготавливать новые напитки. Но вино того времени не содержало в себе такую спиртовую крепость, как сегодняшнее, и приравнивалось к напиткам, украшающим стол для именитых гостей или семейных праздников.

Но в мире бытует одна, весьма сказочная и отличная от всех других легенда о происхождении «туманного» напитка, которая часто вызывает улыбку у людей, узнающих о ней впервые.

Давным-давно в неизвестной никому до сих пор стране наступила страшная жара. Сочные мягкие травы высыхали на глазах, а звери и птицы, жившие до этого в мире и согласии, стали убивать друг друга, чтобы утолить свою жажду кровью «брата». И из-за этого стихийного бедствия быстро зревшие плоды деревьев и кустарников падали в образовавшиеся на некогда плодородной земле ямы и овраги.

Постепенно перегнивая, они превращались в зловонную кашу и засыхали. Но однажды северный ветер пригнал в эту страну черные наливные тучи, и проливные муссонные дожди не заставили себя долго ждать. Ямы и овраги мгновенно наполнились водой, а когда дожди прошли, перегной плодов и ягод стал вступать в естественную химическую реакцию с отстоями влаги.

Измученный жаждой охотник, укрывшийся на все время дождей в пещере, решил, наконец, выйти из своего укрытия и вдоволь насладиться соком вновь появившихся плодов. Но, проходя мимо одной из успевших уже забродить лужиц, он услышал приятный винный запах и, жадно припав губами к

отстоявшемуся чистому напитку, получил от его вкуса огромное удовольствие. Так, говорят, и началась эпоха рождения уникального и со временем уважаемого всеми людьми напитка под простым названием «вино».

На Руси вино всегда ценили и, зачастую употребляя его в больших количествах, многие пытались найти всевозможные способы для его крепления. Постепенно на смену простого виноделия пришло технологическое производство самогона.

Перегоняя малосодержащую в себе спиртовые вещества брагу (по сравнению с получаемым итогом), винокуры не жалели своего времени и производственного сырья для достижения единственной цели: получить крепкий напиток наивысшего качества. Именно поэтому произведенное на русской земле «доброе зелье» стало резко отличаться от иностранных напитков.

Великий царь земли русской Петр I в свое время даже издал указ, в котором выдвигалось требование к капитанам российских кораблей, уходящих в дальнее плавание, чтобы на территориях иностранных государств матросам «не дозволялось потреблять вин заморских вместо горькой русской, дабы не затуманивать головы свои светлые бесовским напитком, от которого, кроме болезней и дури, ожидать нечего...»

А вот князь Орлов, некогда прославивший себя как «амурный обожатель прекрасного пола», часто любил повторять своим друзьям, что «прозрачный и крепко пахнущий самогон, словно ангел дел любовных» всегда помогал ему в интимных отношениях с женщинами: «...стопки три опрокину, а желания – на целую четверть выходит! Да и в голове мысли все ясные: абсолютно понимаю, чего жаждет моя дама... даже без слов!..»

Но с приходом Советской власти существующие еще с XV века многочисленные способы изготовления самогона постепенно стали искореняться: появившийся запрет на его производство развязал руки многим лжемастерам, которые ничего не понимали в настоящем деле и при этом незаслуженно «присвоили» доброму древнерусскому напитку всенародную славу мутной и дурно пахнущей настойки.

Однако в последнее время в нашей стране снова стали появляться производители высококачественной продукции, поднимающие с «азов» все российское самогоноварение. С помощью их советов многие начинающие «винокуры» смогут не только избежать возможных отравлений, получающихся при неправильном соблюдении технологического процесса изготовления напитка, но и сэкономить массу необходимого для производства сырья.

Для этого нужно повнимательнее изучить весь содержащийся

в этой книге материал и, прежде всего, постараться запомнить одно мудрое правило, которым в старину пользовались наши предки: «Лучше, да лучше!»

Способы изготовления самогона

Многие люди порой даже не догадываются, что приобретенный у производителей самогона продукт мутного цвета и далеко не приятного запаха – это не что иное, как итог их безответственного отношения к строгому технологическому процессу производства качественного и «истинного» напитка.

Опытные винокуры утверждают, что изготовить самогон можно практически из всего, но качество и количество получаемого в процессе изготовления продукта во многом зависит от употребляемого производственного сырья.

Обычно для этого используются продукты, которые содержат в себе крахмал и сахар, а «основоположником» крепкого напитка является брага.

Рассмотрим общий принцип изготовления самогона, в процесс которого входит выбор и подготовка сырьевого продукта, брожение, перегонка «созревшей» браги, очистка самогона и способы отделения сивушных масел, а также придание напитку различных вкусовых, ароматических и цветовых качеств.

К крахмалосодержащим, в основном, относятся: картофель и зерновые (злачные) культуры. Из последних, при условии соблюдения всех технологических требований изготовления самогона, получается продукт наивысшего качества.

Технология изготовления производственного сырья из содержащего высокую спиртопроизводную ценность крахмала очень проста.

Его необходимо отделить от клеток основного продукта путем выпаривания: при повышении температуры крахмальные зерна начинают в большом количестве поглощать находящуюся в общей массе воду, затем они клейстеризуются и, разбухая, превращаются в растворимое вещество. В этом состоянии их легко осахарить для дальнейшего процесса брожения.

Говоря простым языком, берется обыкновенный картофель и отваривается в воде, но перед этим его необходимо тщательнейшим образом промыть и измельчить на терке. После 2-х-часовой «бани» получившуюся массу нужно охладить до 60 градусов и осахарить. Такому же процессу осахаривания подвергается крахмальная масса, добытая из теста зерновых и злаковых культур.

Изготовленный и дополнительно очищенный из картофеля самогон обладает приятными вкусовыми качествами, но если есть возможность употребить для производства напитка муку или зерно, то лучше всего воспользоваться этими продуктами.

Составляющие основу в муке и зернах химические вещества, в общем, идентичны. Но по отношению к зерну предпочтение остается за мукой, потому что ее количественное отношение содержащегося сахара и крахмала несколько выше.

Пшеничная мука, хоть и отличающаяся от ржаной отсутствием растворимых азотисто-питательных белков, является доброкачественным сырьем, облагораживающим итоговый продукт.

Образующаяся в следствии набухания нерастворимых белков пшеничной муки клейковина способствует тому, что брага становится слишком густой. Чтобы избежать этого, необходимо промыть тесто водой при помощи сита, отделяя клейковину от крахмала, который, в свою очередь, вымоется вместе с водой в подставленный таз и будет готов к осахариванию.

Осахаривание крахмала – это образование сахара, для процесса которого необходимо провести следующие операции: полученный крахмал разбавить водой и размешать до образования крахмального молока; затем эту однородную массу постепенно добавить в заранее приготовленную в кастрюле (или тазу) на плите кипящую воду и неторопливо помешивать, удаляя образующиеся со временем клейстеровидные сгустки; после этого кастрюлю с содержимым раствором ставят под струю холодной воды или помещают в дополнительный сосуд (кухонную раковину) со льдом, охлаждая крахмальное молоко до 60 градусов. При этом обязательно нужно учесть, что охлаждается не сам раствор, а посуда, в которой он содержится.

Заключительной операцией осахаривания крахмала будет являться добавление к крахмальному раствору необходимого компонента – солодового молочка. Но перед этим его нужно «вывести» из зерна, которое обязательным образом должно проращиваться при следующих определенных условиях.

Для начала нужно произвести сортировку зерна и его замачивание.

Сортируют зерно способом просеивания его через сито, после чего зерно промывают несколько раз под горячей водой. Затем в эмалированный таз (или деревянную кадку) заливается наполовину объема посуды теплая вода, и небольшими порциями зерно помещают для замачивания. Через некоторое время (6–8 часов) «недоброкачественное зерно» вместе с мусором всплывет, и его необходимо удалить, а грязную воду заменить.

Эта операция производится несколько раз, пока зерновая шелуха не будет отделяться от мякоти, а само зерно не «отвердеет». Только после этого воду из посуды сливают и промытое зерно готовят к проращиванию.

Для каждого вида зерновых культур существуют определенные и отличные по своему времени сроки проращивания: для пшеницы и овса – не менее недели, для ржи и проса – не менее 5 дней, для ячменя – не менее 10 дней. Средняя температура хранения зерна при проращивании – плюс 18 градусов.

Метод проращивания зерновых культур достаточно прост: берется обыкновенная, увлажненная водой простынь и в нее (на одну половину) рассыпается зерно. Другой половиной простыни оно накрывается сверху.

Через некоторое время (4–6 часов) зерно аккуратно перекладывают на чистый противень или доску для временного проветривания, а простынь снова смачивают и производят вышеуказанный процесс до того времени, пока длина зерновых ростков не достигнет 5 мм и зерна не утратят мучной привкус.

После этого полученный солод необходимо просушить после его недолгосрочного отстоя (через сутки) при температуре не выше 40 градусов. «Готовность» солода можно определить путем трения его в руках: зерновые корешки легко отделяются.

Затем солод опытным методом отделяется от корешков, просеивается через сито и примерно неделю хранится в домашних условиях в закрытой емкости. Потом из него делают солодовое молочко.

В процессе изготовления солодового молочка опытные винокуры используют смесь из нескольких сортов зерновых культур: ржи, ячменя и проса (соответственно пропорциональное отношение друг к другу 1: 2: 1). Смесевый солод тщательно перемешивают и заливают горячей водой, после чего его отстаивают и через 10–15 минут воду сливают.

Солодовую «кашку» толокут в ступе (или перемалывают на обыкновенной кофемолке), а затем к ? объема полученной однообразной массы снова добавляют воду температурой не менее 50 градусов и перемешивают миксером до образования молочка.

После всех проведенных операций и в результате последующего добавления солодового молочка к крахмальному раствору полученную массу необходимо перемешать и оставить на некоторое время (2–3 часа), за которое крахмал полностью осахарится и будет готов к использованию в производстве браги.

Если процесс изготовления браги из крахмалосодержащего сырья покажется трудоемким, то можно использовать более простые способы, употребляя сырье из других продуктов.

Сахаросодержащее сырье, в основном, изготавливается из яблок, винограда, различных ягод и прочих культур, в

химический состав которых входит большое количество сахара. Однако, гасящие активность дрожжей кислоты, содержащиеся в соке «сахарных» плодов, необходимо нейтрализовать путем вываривания и добавления в них мела или пищевой соды (30 г на 1 л сока).

Затем сок нужно профильтровать, охладить и добавить дрожжи в соответствии с выбранным сортом и видом употребляемой культуры.

Прежде чем поставить брагу – основу будущего самогона, необходимо проделать еще одну, не менее важную работу. Все собранные для производства спиртсодержащего напитка продукты нужно внимательно просмотреть и отобрать из них самые «элитные», которые впоследствии не испортят вкус, цвет и запах самогона.

Итак, подготовка и обработка сырья – первый этап изготовления самогона, допустим, уже пройден. Следующее, что предстоит сделать, – самая важная часть технологического процесса, требующая от винокура терпения и особого внимания: производство браги.

Брожение – это своеобразный процесс, при котором весь содержащийся в изначальном продукте сахар превращается в смесь этилового спирта, углекислого газа и воды с образующимися со временем в их составе различными кислотами и сивушными маслами.

Для того чтобы бражное сырье для изготовления самогона получилось «качественным», необходимо создать определенные для этого условия: своевременно следить за составляющей его массой, перемешивать ее в зависимости от кучности и времени отстоя, поддерживать постоянную температуру и наблюдать за происходящей химической реакцией.

Все необходимые при изготовлении самогона компоненты представляют собой общее союзное объединение химических элементов в пропорциональном порядке: дрожжи, вода и сахар (0,1: 3: 1).

Скорость брожения сырьевого продукта зависит от образования концентрирующегося в нем спирта при средней температуре плюс 20–25 градусов.

Добавленные в брагу необходимые природные компоненты – дрожжи – при пониженной или завышенной температуре утрачивают свойство выработки спирта. Поэтому, не теряя времени, нужно либо произвести смену места хранения браги путем перемещения ее в более теплое место, предварительно нагрев до указанной температуры емкость, в которой она содержится, либо слить образовавшуюся от жаркого климата

верхнюю часть состава браги и добавить немного свежих грибков (дрожжей).

Вместо обычных дрожжей можно употребить простую томатную пасту, количество которой должно быть в 3 раза больше, чем дрожжей.

Кроме обыкновенных дрожжей, которые в процессе брожения совокупных жидкостей вырабатывают спирт, существуют некие «дикие дрожжи».

Они являются определенной составной частью некоторых плодов и ягод. Из них очень хорошо делать закваску – меньше затрат на селекционные дрожжи. А получить их очень просто.

Берутся спелые и обратите особое внимание! немытые ягоды, разминаются толкушкой в ступе и определяются после этого в стеклянную бутыль или узкую банку, которую необходимо плотно закрыть.

После 3-х-часового отстоя содержимое стеклянной посуды «усовершенствуют»: в ягодную кашку кладется сахарный песок, а после перемешивания в получившуюся массу заливается вода. Соответственные пропорциональные отношения между этими продуктами будут составлять: 4 стакана мятых ягод, 1 стакан сахара и 2 стакана воды.

Затем полученную смесь перемешивают, выливают обратно в бутыль и помещают на отстой в теплое место при температуре плюс 20–25 градусов на трое суток.

По истечении указанного времени смесь интенсивно взбалтывают и производят при помощи марли или узкой сетки фильтрацию содержимого ягодного сока, который потом будет употреблен в качестве дрожжевых добавок при изготовлении браги.

Закваску при применении «диких» дрожжей рекомендуется ставить не более, чем на полторы недели, из расчета 150 г сока на 5 л браги.

Только следует учесть, что так называемые «природные» или «дикие» дрожжи содержат в себе большое количество вредных примесей. Поэтому получаемый самогон из крахмалосодержащего сырья сильно отличается своим высоким качеством от другого, изготовленного на основе брожения соков ягод и плодов.

Замедленный процесс брожения непосредственно зависит от недостаточного наличия сахара в заготовленном сырье. Но если количество сахара в нем превышает допустимую норму, то потери продукта возрастут из-за того, что в реакции была задействована только определенная его часть.

Поэтому необходимо постоянно следить при помощи ареометра и специальных таблиц (в зависимости от модификации

измерительного прибора) за градусным уровнем брожения сырья – он не должен превышать 13 градусов.

Необходимо также уделить особое внимание емкостям и таре, где будет храниться брага. Для брожения сусла лучше не применять высокие стеклянные сосуды, а для всех остальных видов браги – медные и железные емкости. Обычно используют деревянные бочки (кадушки) или эмалированную посуду. Хорошо для этого дела подходят глиняные горшки.

Для производства бражного продукта лучше всего использовать отстоявшуюся в течение 3–5 суток питьевую воду (некипяченую), можно колодезную или родниковую, но без примесей большого количества солей кальция и магния. Рекомендуется после отстоя воды дополнительно «прогнать» ее через фильтры, сделанные из активированного угля. Это заметно отразится на качестве изготовляемого продукта.

Итак, будем считать, что мы ставим картофельную брагу: берем 7 кг картофеля, 10 л воды, 200 г солодной смеси, 150 г дрожжей и 350 г сахара. После проделанных операций, приведенных выше, вся общая масса данных компонентов помещается в бочку или флягу, накрывается марлей или чистой материей и настаивается в течение двух недель.

Во время отстоя брагу необходимо перемешивать, встряхивать и удалять появляющуюся на ее поверхности накипь в виде пузырьков. При употреблении стиральной машины или чистой бетономешалки вместо фляги или бочки под место отстойного хранения браги процесс брожения значительно сокращается по времени – такие экспресс-методы часто применяются на практике.

Вообще, весь процесс брожения можно распределить на несколько этапов, чтобы лучше понять, как он происходит.

Как уже известно, дрожжи – это микроскопические организмы, представляющие собой своеобразный грибок, который, как и любое другое органическое вещество, со временем развивается в наиболее благоприятной для него среде.

При соблюдении температурного режима и определенных условий брага является особенным местом для его жизнедеятельности: в начальной стадии брожения заготовленного для последующего производства самогона сырья дрожжи начинают размножаться.

Выделяемая меньшей своей частью на поверхности общего бражного раствора углекислота постепенно начинает способствовать небольшому повышению температуры в нем, что приводит к значительному увеличению дрожжевой «армии» в 5 раз! Этот этап брожения несмотря на то, что он длится в среднем

чуть больше суток, принято называть «легким» или «начальным».

Затем происходит последующий этап «основного» или «главного» брожения. Время его длительности немного меньше, чем первого, но за этот срок происходят «главные» события в бражной среде: развернувшие свою «бурную деятельность» дрожжи сокращают численность своего размножения и начинают усиленно добывать из содержащегося в браге сахара спирт.

В итоге их «работы» температура браги поднимается еще выше, углекислота начинает выделяться интенсивнее, сокращая количество сахара, и на поверхности под марлей образуется значительное количество пузырьковой пены.

Если брожение происходит очень активно, а из-за образования большого количества пены происходит ее естественный выплеск из бражного сосуда, то лучше всего прибегнуть к следующему методу «гашения активации», который притормозит неправильный и ускоренный процесс: в брагу подмешивается небольшое количество (до 50 г) сливочного (можно растительного) масла или молока либо находят для бражной емкости более холодный уголок и ставят ее туда на двое суток, затем возвращают обратно.

По истечении 14 часов разложение сахара в браге происходит почти полностью. Тогда наступает время заключительного этапа всего процесса брожения, который называют «дображиванием». Время его действия иногда доходит до 4–5 суток в зависимости от выбранного изначально для браги продукта.

После того как на поверхности браги пенные пузырьковые выделения прекратились, можно считать, что брага вполне «готова» к дальнейшему процессу – перегону. Привкус окончательно перебродившего сырьевого продукта слегка горьковатый, а запах не такой резкий, как в начальной стадии.

Есть еще один, достаточно эффективный способ проверки готовности браги к использованию при производстве самогона: рядом с емкостью, где содержится сырьевой продукт, зажигают спичку и внимательно наблюдают за ее пламенем. Если спичка горит непостоянно и в итоге гаснет, то брага еще не «подошла», а постоянное яркое пламя говорит о том, что продукт «созрел» окончательно.

Но можно это определить и опытным путем: в мерную колбочку забирают около 200 мл браги. После марлевой (или тому подобной) фильтрации бражный состав выливают в стакан или маломерную бутылку и производят замер ареометром. Его показатель не должен превышать 1% остаточной концентрации сахара.

Неправильное определение «созревания» браги приводит к

тому, что качество и количество самогона значительно снижается при собственной перегонке. Поэтому в процессе производства основного сырьевого продукта нужно быть особенно внимательными.

Хочется предупредить любителей «горячительных» напитков, что употребление бражного продукта в «сыром» виде приводит к тяжелым последствиям по причине содержащихся в нем вредных веществ.

Дело в том, что во время реакционного выделения этилового спирта (в момент сбраживания основного сырья) дополнительно происходит «рождение» побочных химических элементов: уксусного альдегида, этанола, метана и прочих веществ, от употребления которых вместе с сырым заготовленным продуктом может произойти серьезное отравление человеческого организма, зачастую приводящее даже к смерти.

По этой причине начинающим винокурам следует быть предельно осторожными при производстве самогона, по возможности используя ватно-марлевые повязки или респираторы как средство защиты, а также не стоит держать рядом со своим «рабочим» местом домашних животных и птиц.

Перегонка браги и отделение сивушных масел

Для получения пригодного к употреблению самогона необходимо провести ряд дополнительных технологических операций, естественно, кроме тех, которые приводятся выше.

Самогон – это не что иное, как охлажденные пары этилового спирта, выделяющиеся при нагреве и кипении заранее приготовленного для его производства сырья – браги.

Весь процесс происхождения самогона можно описать в двух словах: нагреваясь, брага начинает выделять спиртсодержащие пары, которые потом при помощи специального устройства охлаждаются, конденсируются с водой и вытекают в виде уже готовой жидкости в сборный сосуд, предварительно пройдя естественную очистку.

Но не все так просто. Получение качественного самогона зависит, во многом, от разных влияющих на его производство факторов. Поэтому всю основную работу по его изготовлению будем рассматривать по определенным этапам.

Температурный режим, за которым необходимо следить и постоянно поддерживать, является основным критерием в процессе самогоноварения.

При нагревании браги следует учитывать температурную скорость производственного процесса – она должна резко изменяться.

Нагреваясь до общепринятого среднего значения 67 градусов, легкие примеси, содержащиеся в браге, начинают закипать. Этот момент считается самым ответственным в производстве самогона, так как в это время необходимо снижение скорости нагрева с 5 град/мин до 1 град/мин во избежание выброса браги в трубопровод.

Температура быстро повышается до 75–78 градусов, и этот режим считается основным: происходит кипение этилового спирта, выделяемого при испарении. В итоге этого процесса, если произвести охлаждение спиртсодержащих паров, получается самогон-»первачок», который является больше ядовитым выделяемым веществом, чем качественным. Поэтому сбор «новорожденного» продукта целесообразнее всего пока придержать.

Параметр температуры в емкости с нагреваемой брагой легко определяется при помощи герметично вставленного в ее крышку термометра. Но если такового по каким-либо причинам нет в

наличии, то примерную температуру выделения этилового спирта можно определить по запотевшим стенкам банки-»холодильника» и выделяющемуся специфическому спиртовому запаху.

При достигшем температурном параметре кипения (75–78 градусов) браги концентрация спирта постепенно начинает снижаться, что в итоге замедляет процесс перегонки. Но этот процесс является основным в получении качественного итогового продукта. Такая температура должна поддерживаться как можно дольше.

Необходимо также произвести проверку на качество получаемого самогона, вытекающего в сборный сосуд, путем измерения его градусной единицы с помощью ареометра либо простым разливанием его на любой термоустойчивой поверхности и поджиганием.

Появляющиеся в синем пламени язычки желтого или зеленого цвета говорят о том, что в самогоне содержится большое количество примесей, а полное невоспламенение жидкости «рекомендует» винокуру прекратить процесс перегонки и спустя некоторое время начать его заново.

Доведя температуру кипения браги до 80 градусов, можно получить самогон наивысшего качества, но в бражном продукте еще остается небольшое количество этилового спирта. Чтобы «добыть» эти остатки, необходимо температуру повысить до 90 градусов.

При повышении до этой точки температурного режима начинается интенсивное выделение сивушных масел и различных вредных примесей, но их можно будет потом отделить от итогового продукта.

Во время перегонки также следует следить за температурным показателем выгоняемого из аппарата самогона и не допускать повышения температуры более 30 градусов в холодильнике. Для этого обычно производят частую замену воды или увеличивают ее циркуляцию – в зависимости от употребляемого типа холодильника.

Одноразовая перегонка самогона дает результат в отношении полученного спирта к содержащемуся в браге 3:1. Поэтому необходимо произвести вторичную перегонку полученного самогона, в процессе чего изначальный продукт пройдет дополнительную очистку от сивушных масел и станет намного качественнее, а его градусно-оборотная мера значительно повысится.

Готовый самогон, даже если он, на первый взгляд, получился «качественным», необходимо очистить: сивушные масла и прочие примеси все равно в нем имеют место быть.

Проверить это очень просто. Разлив на тарелку небольшое количество самогона, его поджигают и наблюдают за процессом горения. Даже если полученный продукт горит синим пламенем, после его сгорания остается небольшая маслянистая лужица – это и есть вредные для организма вещества.

При температуре кипения браги 90 градусов частично удаляется лишь половина содержащихся в ней вредных веществ: уксусный альдегид, муравьино-этиловый и уксусно-метиловый эфиры, метиловый спирт и уксусно-этиловый эфир. А такие, как: муравьиная и уксусная кислоты, амиловый спирт и валериано-этиловый и масляно-этиловый эфиры – остаются.

Очистить самогон от этих веществ можно несколькими способами, прибегнув к химическому, фракционно-перегоночному или фильтровательному методам.

Химический метод очистки позволяет наиболее эффективно удалить большую часть примесей и сивушных масел из состава самогона.

Берется 2 г марганцевого порошка и разбавляется в 50 мл выпаренной (дистиллированной) воды. Затем полученный раствор добавляется в литровую банку, где содержится таким же объемом самогон, и перемешивается. После этого банка ставится на отстой на 10–30 минут.

За это время происходит химическая реакция, вследствие которой выпадает осадок вредных веществ и самогон осветляется. Потом очищенный самогон переливают в свободную чистую банку через полотняную ткань или марлю либо используют для фильтрации древесный уголь.

Но есть еще один старинный метод химической очистки готового продукта: на 6 л самогона насыпают 200 г древесного угля и настаивают в течение определенного времени, за которое все угли оседают на дно емкости с самогоном. При окончательной посадке углей на дно емкость необходимо встряхнуть и дождаться вторичной посадки.

Как только самогон стал чистым, его сливают через марлю, разбавляют колодезной (или очищенной) водой в объеме 50% от общего объема самогона, добавляют 300–500 г изюма и подвергают вторичной перегонке.

Также можно очистить самогон способом очередной перегонки при помощи молока: 3-литровую банку полученного самогона выливают в более объемную посуду и добавляют пол-литра свежего молока. Затем эту смесь перегоняют вторично.

Для фильтрации самогона употребляемый древесный уголь можно «изготовить» самому. Разжигается обыкновенный костер из березовых веток и коры. Затем берется глиняный горшок и

наполняется перегоревшими, но пока еще не остывшими дровами. При этом древесная зола тщательно сдувается.

Плотно закрытый горшок оставляют в определенном месте на период остывания углей, после чего их толкут в ступке до размера крупной фасоли и используют в качестве своеобразного фильтра.

Фракционная перегонка в процессе очистки готового продукта требует использования самогонного аппарата, снабженного прибором для измерения температуры, – термометром.

Содержащиеся в высокоградусном самогоне вредные вещества плохо выводятся, поэтому полученную при первой перегонке жидкость необходимо разбавить питьевой водой до 40 оборотных градусов, измеряя алкогольное содержание в продукте ареометром.

Затем разбавленный самогон переливают в перегонную емкость и нагревают на большом огне до 60–65 градусов. После этого активность огня уменьшают, и самогон доводится до режима кипения при максимальной температуре 85 градусов.

Для полученной одной десятой части всего залитого самогона отводят отдельную емкость. Эту жидкость можно будет потом употребить в технических целях домашнего обихода.

Остальной объем самогона перегоняют путем быстрого нагревания до 95 градусов и примерно 50% полученной от всего объема жидкости готовят для дополнительной химической очистки любым вышеописанным способом, которым можно воспользоваться.

Все, что осталось от изначального объема самогона, готовят к вторичной последовательной перегонке вышеуказанными методами без добавления воды. Можно оставшуюся жидкость использовать как дополнительное средство к браге, помещенной в емкость для начальной перегонки.

После того как полученный из испарившихся и сконденсировавшихся в аппарате паров продукт прошел дополнительную фильтрацию уже известными способами, можно воспользоваться старинным методом дополнительной очистки.

Технологическим процессом данного образца очистки самогона пользовались обычно в зимнее время, но современные специализированные аппараты по регулированию температурного режима (кондиционеры) вполне могут подойти.

Берется обыкновенный железный лом, обрабатывается собранным путем фракционной перегонки самогоном (имеется в виду первые 10% объема жидкости) и устанавливается в чистый таз вертикально. По его поверхности – сверху-вниз – из бутылки

небольшими партиями сливается уже профильтрованный и очищенный самогон.

Минусовая температура окружающей среды и соприкосновение полученной жидкости с холодным металлом придают самогону свежий устойчивый вкус и своеобразную «нежность» при употреблении, но после проделанной операции самогон необходимо дополнительно профильтровать через марлю.

Ароматизация и подкрашивание самогона

Этот процесс производится обычно после «окончательного» получения самогона.

Споров нет, что изготовленный продукт уже готов к употреблению, но если провести несколько дополнительных операций по его «усовершенствованию», то, несомненно, можно будет добавить своему напитку несколько отличительных черт от других аналогичных жидкостей.

Стоит знать, что некоторые ароматические добавки не только придают горячительному напитку своеобразный цвет и запах, но и могут положительно повлиять на состояние здоровья человека.

Обычно эти дополнительные ароматические ингредиенты добываются из различных плодов, ягод, корней и листьев. Их заготовка производится задолго до того, как появилось желание произвести очередную партию самогона.

В засушенном виде их измельчают в ступке до мукообразного состояния и помещают на отстой в самогон.

Самогонный спирт и содержащаяся в нем вода являются растворителями растительного сырья, и при помощи их «влияния» на добавленный в жидкость порошок со временем начинает появляться своеобразный аромат со специфическим привкусом самого продукта.

Во время отстоя наполненный растительными добавками самогон рекомендуется взбалтывать, чтобы образующиеся на его поверхности безвредные природные масла ароматизирующих компонентов непосредственно растворились во всем жидкостном объеме, и постоянно – (раз в неделю), профильтровывая через марлю самогон, добавлять в него свежее сырье.

Настаивается самогон в среднем около месяца, а потом проходит «завершающую» фильтрацию.

Также можно делать отвары, которые потом добавляются в самогон при его употреблении и даже изготовлении.

Для этого в кипящую воду помещают засушенные ароматизаторы и в течение 10 минут варят в закрытой крышкой кастрюльке. После этого отвар отстаивается и разбавляется самогоном в примерном соотношении 1:3.

Основным правилом в процессе ароматизации самогона служит правильная дозировка необходимых композиций – на 1 л самогона можно употребить:

– 2 грамма ванилина, душистого перца, аниса или гвоздики;

– не более 0,5 г шафрана или розмарина;

– 5–15 г имбиря, корицы, черного перца, шалфея или

мускатного ореха;

– 250 г лимонной или апельсиновой цедры (корки);

– не более 45 г померанцевой цедры.

В случае передозировки или, наоборот, недобора добавляемых ароматизаторов самогон можно испортить. Поэтому, информацию о неизвестных вам по процессу дозирования к самогону растений лучше всего взять из специальных справочников или у своих знакомых винокуров.

При изготовлении самогона экспресс-методом количественное отношение ароматических добавок увеличится примерно на ? от приведенных выше данных.

Дополнительно окрашенный в разные цвета и имеющий при этом приятный вкус и нежный запах самогон вызывает особый интерес у людей.

Разноцветная застольная «сказка» может многое рассказать о своем рачительном хозяине, который не поленился потратить на ее изготовление массу сил и времени. А «раскрасить» самогон вполне легко и доступно каждому.

Красный цвет получается путем настоя ягод черники или при помощи смеси одного стакана винного камня и шести стаканов пищевой карминовой краски.

Золотисто-оранжевый (померанцевый) – настаивается самогон с добавлением в него апельсиновой или померанцевой корки либо сока ягод черники (можно голубики). Использование шафрана тоже придает самогону «солнечный» цвет.

Голубой – получается при помощи настоя васильковых цветов.

Желтый – при использовании настоя мелиссы или мяты. Можно употребить и листья хрена, но петрушка или сельдерей подойдут больше.

Фиолетовый – самогон настаивается на семенах подсолнечника либо подкрашивается пищевой карминовой краской и прогоняется (процеживается) через цветы тысячелистника.

Коричневый – при добавлении в самогон растопленного на сковороде до черноты сахарного песка.

Зеленый цвет получается при настаивании самогона со смородиновыми листьями или соком петрушки. Мята также подойдет.

Из полученного самогона можно изготавливать всевозможные напитки, добавлять его в вино, использовать как дезинфицирующее и лечебное средство. Но произведенный в домашних условиях самогон может к тому же принести немалый доход и радость от затраченных на его изготовление трудов.

Главное – не спешить «потерять голову» из-за желания приобрести «крутой» самогонный аппарат у опытного соседа-винокура – сделанное своими руками подобное устройство прослужит дольше. Это, поверьте, доказано практикой!

Виды самогонных аппаратов

За все время существования самогона человек благодаря своей бурной фантазии изобрел бесчисленное множество разных приспособлений для его перегонки. Для изготовления самогонного аппарата использовалось буквально все, что лежало под рукой: банки, склянки, трубки, самовары, пылесосы, пустые газовые баллоны и многое-многое другое.

Но сам принцип общего понятия о самогонном аппарате остался единым: отделить спиртсодержащие пары от общей бражной смеси путем ее нагревания и сконденсировать их, охлаждая в специальном секторе-холодильнике, а затем очистить полученный продукт и собрать его в отдельную емкость.

Его схема, в общем, состоит из следующих необходимых приспособлений: сосуд с закваской, полая трубка-змеевик и сосуд с охлаждающей жидкостью.

Трубка-змеевик – непосредственно соединяет собой оба сосуда, но сам ее змеевик (изогнутый спиралью конец трубки) должен находиться в сосуде для охлаждения.

Спиртсодержащий пар, выходя из нагреваемого на огне сосуда с закваской, при соприкосновении с холодной водой (естественно, через трубку) конденсируется и уже потом в виде полученной жидкости вытекает в подставленную под хвостик змеевика бутылку или банку.

Оба сосуда необходимо герметично закрыть, а сосуд-»охладитель», из которого в конечном итоге «добывается» изготовляемый продукт, должен быть надежно запаян в соединении с выходящей из его нижней части змеевичной трубки.

Но существует более простой в изготовлении аппарат, в состав которого трубка-змеевик не входит.

Назовем его «пирамида». На высокую кастрюлю, наполовину заполненную закваской, ставится сито или металлический лист со сквозными отверстиями. Поверх него устанавливается диаметрально равная первой кастрюля без дна, куда на перегородку-сито помещаются чашечки для сбора самогона. Затем – завершающим этапом «постройки» – сверху ставится большая металлическая тарелка или таз с холодной водой.

Принцип действия этого аппарата примерно такой же, как и у предыдущего: при нагревании кастрюли с закваской на огне или впаянном снизу «пирамиды» теплоэлектронагревателе спиртсодержащий пар поднимается вверх. Проходя через отверстия перегородки, он конденсируется на дне таза с водой и капает в поставленные на перегородку чашки.

Но есть другой вариант изготовления самогонного аппарата. Берется та же, заполненная наполовину закваской, кастрюля (желательно использовать прозрачную термостойкую посуду), в которую непосредственно на поверхность сырья помещается дном вниз тарелка для сбора готового продукта, а затем поверх кастрюли устанавливается таз с холодной водой, служащий для нее своеобразной крышкой. Сбор продукта происходит так же, как и в предыдущем описании работы аппарата.

По причине того, что при использовании простейших самогонных аппаратов в получаемом продукте образуются примеси сивушных масел и повышается сложность слежения за температурой кипения браги, опытные винокуры прибегают к помощи более сложных конструкций, оснащенных различными фильтрами и измерительными приборами.

Более усовершенствованный аппарат включает в себя следующие составные части: бак, наполненный чуть меньше половины брагой, воронка, соединительные пластины, холодильник-конус, трубка, термоупорный шланг и сборник самогона.

В баке, примерно чуть выше его половины, делается отверстие, в которое вставляется трубка и укрепляется обрезанным термоупорным шлангом. Один конец трубки выводится на сборник самогона (горлышко бутылки или банки), а второй, куда вставляется стальная воронка, – внутрь бака под углом 25–45 градусов относительно его основания.

Холодильник-конус, представляющий собой конусообразную емкость из нержавеющей стали и имеющий в своем основании два коротких трубчатых отвода, спаивают с воронкой при помощи соединительных пластин, заливают холодной водой и ставят вместо крышки на бак. Затем собранный аппарат устанавливают на горелку.

Нагретая спиртсодержащая жидкость постепенно начинает испаряться, конденсироваться на холодильнике-конусе и потом уже по нему стекать в воронку, откуда она в итоге попадает в сборник. Оба отвода на «холодильнике» предназначены для движения проточной воды внутри него, чтобы повысить эффективность работы данного аппарата.

Другое перегонное устройство несколько отличается от других сложных конструкций самогонных аппаратов.

Две стеклянные банки разного объема (3 и 10 л) устанавливают на небольшом расстоянии друг от друга. Заполненную наполовину брагой большую банку помещают на подставках в таз с водой и закрывают герметичной резиновой пробкой, в одно отверстие которой предварительно вставляют

термометр, а в другое – соединительную трубку.

Маленькую банку также закрывают пробкой с двумя отверстиями, но в одно из них вставляется почти до самого дна банки второй конец соединительной трубки, а из другого отводится в отдельный, наполненный водой сосуд (тазик) независимая трубка, при помощи которой внутреннее давление в «холодильнике» будет выравниваться.

Маленькая банка переворачивается и помещается в раковину под кран с холодной водой. Таз с большой банкой ставят на огонь.

Все испаряющиеся спиртсодержащие элементы по соединительной трубке попадают в маленькую банку-холодильник и, конденсируясь на стенках сосуда, стекают вниз, к пробке. Не успевшие сконденсироваться пары будут улавливаться водой в тазике и растворяться в ней.

Это делается для того, чтобы скопившуюся в дополнительном сосуде жидкость можно было добавить в брагу для очередного перегона, что значительно повысит качество добываемого продукта.

Прибор с дополнительной емкостью обеспечивает качественную очистку продукта от примесей и повышает концентрацию получаемого спирта до 75%.

Дополнительная емкость с нагретой до 80 градусов водой устанавливается между баком с брагой и холодильником со змеевиком на горелку. К ним из нее отводятся герметично закрепленные на выходе соединительные трубки. Но дополнительно эту емкость, равно, как и бак, рекомендуется перед установкой оснастить еще и термометром.

Холодильник изготавливается из нержавеющей стали в виде куба с отведенными от него с одной грани двумя патрубками того же материала. В него помещается змеевик, для выхода трубок которого делаются дополнительные по разным сторонам куба отверстия.

Через холодильник постоянно прогоняется проточная вода, что повышает эффективность работы аппарата, а змеевик с обеих сторон соединяется рукавами из термостойкой резины (шланга) с трубкой дополнительной емкости и с ведущим к сборнику готового продукта отводом.

В результате пропускания смешанных паров через нагретую водную среду можно отделить спиртовые пары, проходящие потом охлаждение и конденсацию в холодильнике и вытекающие в сборник, от водяных, которые, сконденсировавшись, остаются в дополнительной емкости. Эту оставшуюся жидкость после перегона следует слить в бак и перегнать вторично.

Более сложная конструкция аппарата, требующая немало затрат на свое изготовление, может значительно повысить качество получаемого самогона.

Герметичная молочная фляга при помощи варного перекрытия делится на две части: в нижней половине располагается топка, куда периодически подкладываются дрова, а в верхней – емкость для воды, сквозь которую выходит наружу дымоход.

От верхней емкости отходят два патрубка (для постоянной циркуляции проточной воды) и отвод-змеевик, соединяющийся с бражником. Его свободный трубчатый конец опускается почти на самое дно деревянной бочки, заполненной на ? закваской, а сам он (в процессе работы аппарата) подвергается дополнительному нагреванию газовой горелкой, постепенно перекаливая пар.

Второй отвод от герметично закрытого крышкой бражника подсоединяется к сухопарнику. В нем происходит частичный процесс конденсации спиртсодержащего пара и отделения от него сивушных масел, которые потом сливаются через специальное, временно закрытое герметичной пробкой отверстие.

Бражник соединяется вторичной трубкой с располагающимся над ним фильтром. Две медные, спаянные между собой тарелки «помогают» самогону еще раз очистится, а все осевшие на их внутренних сторонах сивушные масла скатываются через соединительную трубку на дно сухопарника.

После прохождения через фильтр спиртсодержащий пар попадает в выходящую из него трубку-змеевик, помещенную в сосуд с холодной водой (холодильнике), и, конденсируясь, вытекает уже готовым продуктом в сборник.

Дополнительное устройство, необходимое для отделения от спиртсодержащих паров капель воды в процессе производства самогона, называется каплеуловителем.

Схема его включения в перегонное устройство достаточно проста: в бак, почти наполовину заполненный брагой, вставляется небольшая колба в виде шара, из которого с разных сторон отходят стеклянные трубки, и герметично закрепляется в соединении с крышкой бака при помощи термостойкой резины (отрезка шланга) или теста.

Второй отвод колбы, которая предназначена для «возвращения» обратно в бак осевших на ее стенках капель воды при испарении, соединяется с наполненной на ? водой и герметично закрытой резиновой пробкой литровой банкой. Из банки, служащей сборником капель воды в своей емкости, отходит трубка, соединяющаяся с холодильником (кубом с холодной водой), непосредственно из которого через сточную

трубку сконденсировавшиеся спиртсодержащие пары попадают в сборник готового продукта.

Такое дополнение в схему одного из приведенных видов самогонных аппаратов поможет повысить эффективность работы самого устройства и добиться наиболее высокого качества получаемого при производстве самогона.

Собранную же в каплеуловителе воду можно использовать как дистиллированную – она не содержит спирта.

Прибор с ректификационной камерой – самое эффективное приспособление, позволяющее повысить концентрацию спирта в самогоне до 95 градусов. Правда, и времени этот процесс занимает довольно долго – около 11 часов.

Это устройство состоит из герметично закрытого бака, который на ? заполняется брагой, ректификационной камеры, холодильника-дистиллятора, необходимых соединительных трубок и измерительных приборов, крана и итогового сборника готового продукта.

В одной боковой стороне бака – примерно, чуть ниже половины его высоты – просверливается отверстие, куда вставляется и герметично закрепляется выводной трубопровод с краном, под хвостик которого подставляется сборник самогона. На свободный конец этого трубопровода (внутри бака) надевается рефрикционная камера, которая представляет собой своеобразную кастрюльку-воронку с просверленными по бокам отверстиями.

Над камерой – в крышке бака – в сквозное отверстие герметично устанавливается холодильник-дистиллятор, служащий для охлаждения и конденсирования спиртсодержащих паров, а рядом с ним – термометр, производящий температурный контроль внутри бака.

Затем бак устанавливается на огонь. По причине нагревания сосуда пар поднимается вверх и попадает в холодильник. Конденсируясь с холодным воздухом, он превращается в жидкость и стекает в камеру.

Когда количество жидкости становится больше определенного уровня, она сливается обратно в бак через заранее проделанные в камере отверстия.

Таким образом, спиртсодержащий продукт перегоняется многократно, поэтому спиртовая концентрация в нем значительно увеличивается. А готовый продукт извлекают из камеры путем открывания крана и сливания его в сборник.

Все приведенные выше примерные виды самогонных аппаратов – это еще не предел для их совершенствования. Кто знает, может быть, именно вы сможете со временем изобрести

более сложную (или, наоборот, простую) конструкцию, которая будет не только безопасна в применении на практике, но и сможет значительно повысить производительность продукта, уменьшив, при этом огромное количество затрат на его изготовление.

Не рекомендуем стараться изобрести самогонную супер-машину и вообще пользоваться уже известными видами аппаратов тем людям, которые склонны к излишнему употреблению алкоголя, – есть вероятность повреждения ими дорогостоящего и в то же время дорогого сердцу оборудования, а также полученного в результате стольких трудов, но, к сожалению, не употребленного впрок продукта!

Глава V
Применение самогона

За праздничным столом

Иные времена – иные нравы. Так говорили древние, и эта мысль, перейдя из исторического наследия в нашу повседневность, нашла здесь достойное себе подтверждение. Времена бывают разные, и необязательно – плохие. Примером тому служит отношение ко многим запрещенным, но при этом успешно существовавшим вещам, пусть и в уродливой форме.

Касается это и самогоноварения и самогоноупотребления, явления широкораспространенного в народе. И правда, совсем недавно было – ну, никак нельзя (хотя никто не мог толком объяснить – почему?), а теперь можно. Почему можно, объяснить как раз легко. Просто потому, что хочется, и вреда от этого нет. Вот и славно.

Без нюансов здесь не обойтись. Нам скажут: «Извините, а как же государственная монополия на продажу спиртного?» Нет уж, сами извините: мы ведем речь о самогоне, как о напитке для собственного употребления, а не для продажи. Это надо разграничивать.

Опять слышен голос: «Приготовят всякое зелье, сами отравятся и все, кто угостятся, тоже». Опять надо разграничить: недоброкачественное изделие определяется не личностью изготовителя, а соблюдением этой личностью правильной технологии самогоноварения. А для этого, кроме знания и умения, ничего и не надо. Знания мы предоставляем вам в этой книге. Умение придет при точном использовании этих знаний.

Наши предки-славяне вовсю готовили спиртное уже в средневековье, поставив его производство на «поток». Напомним еще раз, что уже к XI веку в Кремле существовали: Малый государев, Малый боярский и Малый походный погреба, где умельцы делали разнообразные меды, водки, пиво и квасы. И, что для нас важно, продукция эта, изготавливаемая без использования знаний, которые дает современная наука, была отличного качества.

Неспроста посетивший Московию небезызвестный Адам Олеарий опробовал 22 напитка (это только по официальным данным) и заявил компетентно: «Один лучше другого». А уж дворяне прошлого столетия и вовсе считали долгом чести иметь в своем поместье «фирменный» самогон, которым потчевали соседей. Всевозможные настойки являлись незаменимым атрибутом званых обедов и ужинов и были гордостью своих хозяев.

Хорошо знакомая картина для читателя русской литературы:

барин отправляется на охоту вместе с соседями – мелкопоместными дворянами. Сели на лошадей, протрубили в рога и понеслись: впереди свора борзых, за спиной дворовые слуги, жены и дети малые провожают, платочками машут. Замучают зайца, поля повытопчут, лошадей загонят – и промокшие насквозь, усталые, но довольные – назад, в усадьбу, где уже и стол готов.

Сели, начали охоту обсуждать, (что так, что не так), и кушают одновременно. При этом же и про самогонную настоечку не забудут. Хозяин не нарадуется – нравится гостям его угощение, а как же иначе? Старался, крестьян гонял, сам проверял неоднократно – знает, что не бурдой гостей потчует, а высококачественным продуктом, хотя и словосочетания такого «высококачественный продукт» не знает и знать не может.

Напротив, что-то трудно просачиваются из исторических источников сведения об отравлении самогоном, и это неспроста. Ну кто же, скажите пожалуйста, сам себя травить станет? Поэтому мы и говорим господину, критически настроенному к домашнему самогону: не надо делать поспешных выводов. Сами, небось, не прочь.

Прежде чем вести речь об употреблении самогона, не лишним будет вспомнить, что он из себя представляет.

Что такое, настоящий самогон? Это прозрачный, лишенный цвета, крепкий алкогольный напиток, получаемый путем перегонки из разнообразного сырья при соблюдении правильной технологии приготовления, крепостью от 40% содержащегося в нем спирта и выше.

Самогон ненастоящий – мутная жидкость, имеющая тяжелый, неприятный (сивушный) запах. Употребление его вредно и опасно для здоровья, и, как минимум, связано с состоянием тяжелого похмелья на следующее утро. Это как минимум. Максимумом может стать летальный исход.

Такой самогон нам не нужен. Вернемся к первому – настоящему, и сосредоточимся на нем. Опять слышен голос, замучил уже: «Да зачем он вам нужен, самогон этот? Вон, сколько водки вокруг, причем очень неплохой». Верим вам и полностью согласны. Но разрешите сказать, что хороший самогон собственного изготовления не хуже хорошей же водки и не вызывает сомнений, возникающих у вас в тот момент, когда вы покупаете вино-водочные изделия: а вдруг там вода? Или еще что, похуже? Нет, качественный домашний самогон таких сомнений не вызовет. Здесь все натурально.

Сейчас мы с вами рассмотрим тему употребления самогона как горячительного напитка удовольствия ради.

Любой крепкий напиток требует к себе определенного отношения, главным образом, внимательности при употреблении. Самогон исключением не является, напротив, он находится на первом месте по способности приводить пьющего в аномальное состояние. Исключением для особо искушенных служит спирт медицинский, неразбавленный. Однако следует знать, что данный продукт для внутреннего использования не предназначен и применяться может лишь в лечебных целях. Не признающие этого факта подвергают себя серьезной опасности.

Медицинские сотрудники низшей ступени иерархии – санитары, могут с нами не согласиться, но это их дело. В конце концов, случись что – в больнице же и работают, помощь рядом. Но и им не советуем. По крайней мере, разбавляйте.

Итак, употребление самогона – когда, где, с кем и сколько. Пить крепкие напитки рекомендуем вам только в вечернее время, в диапазоне от шести до девяти часов вечера. Почему так? Дело в том, что наш организм полностью «просыпается» именно в это время и приобретает возможность переносить тяжелые нагрузки. При этом все опять-таки индивидуально. Если вы страдаете самогононепереносимостью, то пить его вам нельзя в любое время дня или ночи.

Необходимо сказать о том, что для многих людей употребление крепких и крепленых спиртных изделий просто недопустимо, поскольку содержание алкоголя в крови опасно для их сердечно-сосудистой или нервной систем, других внутренних органов.

Кроме того, некоторые люди, среди которых часто встречаются непьющие и малопьющие, выпив лишь одну или две рюмки, начинают вести себя неадекватно окружающей среде и становятся опасными и для себя, и для тех, кто находится поблизости. Вам следует считаться с этим фактором, чтобы избежать серьезных и ненужных неприятностей.

Мы предполагаем, что вы относитесь к тем, для кого употребление крепкого спиртного допустимо и не связано с опасностью для здоровья, и продолжаем говорить о том: когда? Так вот, обретая в вечернее время оптимальную для себя энергетику, мы легче переносим состояние, возникающее при употреблении спиртного. Это состояние приятное и экзотическое, отнимающее много сил, дающее при этом значительную нервно-физиологическую разгрузку и требующее последующего длительного отдыха, То есть – сна.

Напомним вам, что древние считали допустимым выпивать на праздничном ложе лишь три чаши вина, сильно разбавленного водой и высочайшего качества. Третья чаша выпивалась как

настраивающая на сон и предполагающая его в ближайшем времени. Они, наши предки, были гораздо ближе к природе, чем мы, и не только к природе окружающей, но и к самой человеческой тоже. Пренебрегать их опытом было бы неразумно. И все-таки по незнанию или пренебрежению часто именно так и происходит.

Выпьете вы, скажем, самогон днем, или того хуже – с утра, и приключения начинаются. Впереди день, полный больших и маленьких дел и событий, а вы впали в состояние праздника души, в котором делать что-то нельзя – не получится, или вовсе выйдет гадость какая-нибудь. Поэтому пейте самогон только вечером, когда все дела закончены и вы можете спокойно расслабиться и отдохнуть.

Есть и еще один важный момент, относящийся ко времени употребления самогона. Определяется он географическими, А еще точнее, климатическими условиями проживания потребителей самогона. Как вы понимаете, речь идет о временах года. Например, в краях, где всегда тепло, самогон не может проявить себя в полной мере и с лучшей стороны. В жару пьется плохо.

Иное дело – там, где зима. Пить самогон в холодное время порой не только приятно, но и необходимо. На нашей земле, где холода длятся по полгода, самогон нашел себе достойное место и не раз спасал промерзшие тела и души от всяких болезней и бед. Дело в том, что прогреться, зайдя в дом с тридцатиградусного мороза очень непросто, особенно если вы были легко одеты, а дома нет ни меда, ни малинового варенья. Тут-то и приходит на помощь самогон.

Где пить самогон? Это второй вопрос по степени важности, но не менее серьезный. Перво-наперво, пейте его недалеко от дома или будучи уверенным, что вас туда смогут благополучно препроводить при необходимости. Сам самогон вас до дома не проводит, он обладает хитрой способностью уводить от него, иногда очень далеко, в местность совершенно неизвестную. Мы же хотели бы мысленно увидеть вас на пороге вашей квартиры в начале одиннадцатого вечера этого дня, где вас встретит по-доброму улыбающаяся жена.

Где пить самогон еще конкретнее? Конечно же, в близкой компании друзей, которая собралась не просто так, чтобы хлебнуть лишнего, а в связи с торжественным и радостным событием, короче говоря, на праздник. Конкретизируем еще больше – самогон пьется не на балконе, в коридоре или даже на кухне – нет! Пьется он только в одном месте – за праздничным столом. Вы и праздничный стол. Это серьезно. Это весьма

поучительно и вместе с тем приятно. Но приятность – продукт умелого взаимоотношения вас и праздничного стола со всеми окружающими его людьми.

Поговорим об этом. Если вы не были на Кавказе, съездите туда. Там тоже есть свой самогон – чача. А то, как там пьют спиртное, наглядно продемонстрирует вам, как это надо делать, чтобы и выпить хорошо, и чтобы плохо при этом не стало. Главной и самой опасной ошибкой является частота выпивания рюмок. Некоторые пьют настолько часто, что трудно понять – пьет ли человек следующую рюмку или запивает предыдущую. Это просто ужасно. Так нельзя. Любой хороший спиртной напиток требует к себе уважения, а самогон – тем более.

Но начнем сначала. Вы сели за праздничный стол на отведенное для вас место. Стол окружен гостями, виновниками торжества, хозяевами квартиры. Все, как и вы, хотят, чтобы праздник прошел весело и оставил приятные воспоминания. Так и будет, если вы сумеете гармонично и умело распределить свое внимание между всем, что вас окружает. Главный предмет вашего внимания за столом – тот, ради кого его поставили, – именинник, например, затем другие люди. Сам стол со всем своим содержимым – лишь необходимое дополнение к присутсвующему обществу. Забывать этого никогда не следует.

Тот же, кто не учитывает данный факт, рискует заполучить репутацию человека, для которого главное – выпить, а остальное для проформы. Это элементарное неуважение к окружающим, и порождает оно ответные чувства такого же характера. Нет, мы не стремимся к нравоучениям. Просто стараемся предостеречь вас от возможных ошибок, используя имеющийся у нас некоторый опыт пребывания в торжественной, праздничной обстановке.

Заметьте, на столе нет ничего лишнего, хозяева постарались предусмотреть все – от лежащей у вас под рукой салфетки, до бутылки с самогоном. Пользуйтесь находящимися на столе предметами и продуктами умеренно и умело, это доставит удовлетворение и вам, и окружающим.

Наступает момент первого тоста, с которого и начинается ваше общение с самогоном. Подчеркиваем – именно с ним. Давно, наверное, и сами знаете – не надо смешивать спиртные напитки. Этого нельзя делать ни под каким видом, особенно употребляя крепкие из них, каковым самогон и является.

Если вы девственны в данном вопросе, но решили утратить это прекрасное состояние, советуем вам запомнить, как дважды два – не надо «ершить», то есть смешивать самогон с пивом одновременно или в той или иной очередности. Также не пейте до и после самогона ликер или шампанское. Во всех этих случаях

вас развезет, вы напьетесь в стельку, даже выпив немного и никакого удовольствия не получите, а вместо этого одни неприятности, как в ощущениях, так и в воспоминаниях.

Кроме того, при первом знакомстве с самогоном не надо заходить слишком далеко, как и при любом первом знакомстве. Выпейте одну, самое большее – две рюмки. Уверяем вас, этого будет вполне достаточно. В противном случае, ваше знакомство по-хорошему так и не состоится или растянется на долгие годы, вспоминать которые будет просто мучительно. Могли приобрести положительный опыт употребления самогона, а скатились к расхожему утверждению, что «самогон – яд», просто потому, что нахрюкались его с первого же раза.

Прежде чем взять рюмку в руку, вглядитесь в ее содержимое, памятуя о том, как должен выглядеть самогон настоящий. Вы разберетесь в этом, пристально осмотрев бутылку, не склоняясь над ней и не беря ее в руки, чтобы не задеть самолюбия хозяина.

Хоть мы и не ведем здесь речь о качестве изделия, подразумевая, что вы пьете только добротный самогон и никакой другой, все-таки, на крайний случай, приходится оговариваться. В частности, и по поводу того, что налитый вам в рюмку самогон необходимо протяжно нюхнуть, для выявления его качества. Хороший самогон не вызовет неприятных ощущений у вашего обоняния; кроме спиртового, он может иметь еще запах ароматизатора. О том, как пахнет плохой самогон, мы уже говорили.

Установив качество изделия, насколько позволяет внешний осмотр, перейдите к выбору соответствующей закуски, которая обязательно потребуется вам уже после первой рюмки самогона. Первая закуска, как и величина рюмки, не должна быть большой. Она позволит смягчить и ускорить усвоение выпитого и, будучи умеренной по количеству, не помешает самому усвоению.

Лучшей закуской для первой рюмки станет, на выбор: кусочек сала с черным хлебом, жирная селедка или пара ложек мясного салата. Суть тут в том, что жирная закуска препятствует сильному воздействию алкоголя и сводит к минимуму процесс опьянения.

Еще лучше вы сделаете, если съедите немного сала до того, как выпьете первую рюмку самогона, скажем, минут за двадцать-тридцать до этого. Смущаться от возможного непонимания окружающих не стоит. Цель оправдывает средства, тем более, когда и цель, и средства – достойные. Нет под рукой сала – попросите у хозяйки кусок хлеба с толстым слоем масла и съешьте его, перед тем как сесть за стол.

После первой выпитой рюмки наступает важнейший и решающий момент – каким путем вы пойдете. Чтобы пойти

нужным путем, вам, как и хорошему актеру, нужно выдержать паузу. Тут возникает одна тонкость. Возможно, окружающие не желают выдерживать паузы, а используют распространенный вариант: «между первой и второй перерывчик небольшой».

В сущности, это правильно. Беда в том, что этот перерывчик сводится порой до микроскопических размеров, что является началом конца. Вскоре наступает потеря ощущения времени – вы оказываетесь как бы вне его. Затем единственным, на что вы можете смотреть, становится бутылка с самогоном. Вскоре именно она становится единственным предметом, который вам тяжело видеть. В заключение, объектом, непереносимым для зрения, становитесь вы сами. Пожалуйста, помните это.

Самогон требует выдержки как в изготовлении, так и в употреблении. Поэтому сделайте паузу. Если это вызовет интерес у окружающих, лучше всего прямо скажите им, что предпочитаете пить самогон не спеша. Тем самым, вы не только достигнете желаемого, но и заинтригуете окружающих, вызовете к себе интерес со стороны присутствующих дам, по крайней мере, часто этого бывает вполне достаточно, чтобы вас оставили в покое.

В других ситуациях используйте для сохранения паузы любой подходящий предлог – уроните под стол вилку и долго ее там ищите, в крайнем случае выйдите из-за стола под любым благовидным предлогом. После того как все выпьют вторую, волнения из-за того, что вы «пропустили», улягутся.

Пауза между первой и второй рюмками не только принесет вам моральное и физическое удовлетворение, но и позволит прочувствовать, насколько хорош самогон, не только по внешнему виду, но и по своему составу. Чтобы вам было ясно – перерыв между первой и второй рюмкой должен составлять от десяти минут до получаса – в зависимости от того, как «пошло».

Дабы не держать себя в напряжении, найдите тему для легкой беседы – в праздничной обстановке они возникают сами собой. В любом случае, как бы вы ни любили самогон, не отдавайте ему себя целиком, пусть он вам служит, а не наоборот.

Сделав необходимый перерыв, продолжайте в том же духе: выпил, закусил, перерыв – минут двадцать; выпил, поел горячего, опять же – отвлекитесь, побеседуйте с друзьями. Еще кое-что о закуске. Что бы там ни говорили, а лучшей закуской после самогона, как и любых крепких спиртных напитков, является малосольный огурец. Съедайте его сразу, как выпьете, потом кушайте то, что вам нравится. Неплохо закусить соленым помидором, лучше – двумя, поскольку одного маловато при употреблении самогона. Прекрасные закуски непосредственно после употребления: рыбные соленые, квашеные, острые и

горячие блюда.

Вообще, начиная со второй рюмки, уделяйте еде не меньше внимание, чем самогону. И тут также важна умеренность и неторопливость – переесть вместе с выпитым самогоном столь же плохо как и недоесть.

Некоторые не привыкшие к спиртному люди запивают самогон водой. Если вы пьете самогон вынужденно – из уважения к хозяевам или из-за простуды, то делайте так, но после этого к нему не прикасайтесь. Запивая самогон водой, вы лишь снимаете обжигающий эффект, возникающий при его употреблении.

Если ваш организм, в том числе и слизистая оболочка, в состоянии переносить крепкое спиртное, то не надо использовать воду для запивания, чтобы не испортить процесс получения удовольствия от питья, а мы предполагаем, что вам нравится это дело. Кроме того, запивая самогон водой, вы рискуете сильно опьянеть, а хотелось бы видеть вас полностью владеющим собой, когда вы, наконец, выйдете из-за праздничного стола.

Теперь перейдем к немаловажному вопросу о том, с кем вам можно пить самогон. Поскольку мы рекомендуем вам пить самогон только за праздничным столом, то и ограничимся таким обществом, рассмотрев его подробно. Многое зависит от того, с кем вы сидите рядом и кто расположился напротив вас. По существу, это ваша микрокомпания в компании большой.

Прежде всего, если напротив сидит хорошенькая женщина, и вы решили вступить с ней в беседу, ни в коем случае не используйте самогон в качестве подсобного средства. Этим вы ее лишь оттолкнете, и все. А если и случится обратное, то по протрезвлении вам будет трудно ее вспомнить, а это просто глупо. С женщиной самогон вообще лучше не пить, она его плохо переносит. Пойдите на компромисс – пейте в количественном отношении столько же, сколько и она: она бокал шампанского – вы рюмку самогона. Это называется равными условиями.

Также рекомендуем вам пить самогон с пожилыми людьми, интересующимися этим делом. Тот опыт, которым они располагают, позволит вам получить оптимальное удовлетворение. Вы не «переберете», что самое важное, и получите массу полезной информации по самым различным темам, в том числе и по поводу того, что такое самогон, как его готовить, чем он полезен и опасен.

Интересно пить самогон с профессионалом. Профессионализм в таком деле – вещь редкая, но если вы с ней столкнетесь – железно придерживайтесь статуса наблюдателя, изредка поддерживающего процесс, и ни при каких условиях не пытайтесь пить на равных. Обалдеете. Вам станет очень-очень

плохо. Пить самогон после этого вам вряд ли когда-нибудь захочется.

Рядом с вами расположился большой любитель выпить. Выпить все, что есть, и все, что пьется. Это трудный случай, но из любого положения можно найти приемлемый выход. Главное при таком варианте – не попасть под влияние своего компаньона, соблюдая меру и стараясь уделять побольше внимания тем из соседей по застолью, кто пьет немного.

Достигается это благодаря все той же приятной и интересной беседе, которая отвлекает от самогона ровно настолько, насколько можно и нужно. Вспомните про уже упоминавшийся Кавказ. Его жители пьют гораздо больше, чем мы можем себе представить, и при этом не теряют достоинства, не говоря уже об ощущении времени и пространства. Почему? Потому, что главное за кавказским столом не наличие спиртного, в котором там нет недостатка. Главное – в культуре общения и, в том числе, культуре питья.

В чем же эта культура проявляется конкретно? Хотя бы – в тостах. Мы уже говорили о том, что главное за праздничным столом – приглашенные люди. Существование тостов как нельзя лучше подтверждает этот факт. Тост – это, во-первых, проявление уважения к тому, ради кого он произносится. Нам всегда приятно слышать благополучные пожелания в свой адрес, особенно, когда они искренние.

Во-вторых, тост – прекрасная возможность высказаться на самые разнообразные темы, проявив свое красноречие, ум и мудрость. Если вам есть, что сказать, то используйте для этого произнесение тоста. Говорите хоть полчаса, вас будут слушать с удовольствием. Только не будьте занудным, не углубляйтесь слишком далеко в тему, проявляйте разнообразие и тактичность по отношению к слушающим. Помните, что вы находитесь на празднике, а не на партийном собрании.

В-третьих, благодаря тосту вы сможете отвлечься от дорогого всем самогона и сделать прекрасную, интересную паузу, которая столь необходима при употреблении крепких напитков, о чем мы уже упоминали. Эта пауза ни для кого не будет обременительной, больше того – ее никто не заметит, потому что она будет приятной. Итогом таких тостов является много раз подтвержденный факт, когда находящиеся за столом люди остаются в трезвом рассудке, выпив предостаточно.

К сожалению, часто бывает так, что мы обретаем способность к общению после того, как выпьем пару-тройку рюмок. Отвыкайте от этого. Хотя бы потому, что, раскрепостившись не самостоятельно, а с помощью алкоголя, можно вскоре дойти до

такого состояния, что будет все равно с кем беседовать – с девушкой напротив или с графином между вами. Нет сомнений, что пьяный человек произнесет тост с большущим удовольствием. Вот только слушать его лучше, предварительно заткнув уши ватой.

Перейдем теперь к вопросу – сколько можно пить. «Сколько влезет», – раздался чей-то бодрый голос. Нет, нет и еще раз нет! Максимально допустимая доза употребления такого напитка, как самогон, составляет от 120 до 200 г. В средних по размеру рюмках – от двух до трех, самое большее – пяти, но это уже редчайшее исключение. И притом, когда рюмка вмещает не более 50 граммов, а сам пьющий – далеко не новичок в этом деле и знает, когда надо остановиться.

Сейчас придется спорить с воображаемым противником, который усмехается и начинает говорить о «детских» дозах, приводя сокрушительные примеры своей способности пить бутылками, а не рюмками и оставаться «нормальным».

Все это – ерунда чистой воды. Нет ни у кого такой способности, а если внешне они у кого-то и присутствуют, то это лишь внешне. Скрывается же за этим очень хорошо сдерживаемая, неумеренная страсть к выпивке, губительно сказывающаяся на здоровье и самой личности в целом. К тому моменту, когда последствия обнаруживают себя, такому человеку становится трудно жить, поскольку отвыкать от постоянного употребления самогона намного сложнее, чем привыкать к нему.

Однако мы направились с вами в сторону наркологического отделения. Давайте вернемся лучше к праздничному столу.

Мы уже основательно углубились в аспект темы, связанный с тем, как пить самогон. Здесь есть еще один нюанс. Конечно же, пить его надо не из фужера, стакана или бокала. Самогон пьют из рюмки, притом небольшого размера. Далее. Распространенным способом питья крепких напитков является так называемое «хлопанье».

«Хлопнул» рюмку и пошел. Куда пошел, зачем – неизвестно. А все потому, что пить самогон надо медленно. «Хлопать» же можно пойло, а поскольку пойло лучше не пить, то и «хлопать» тоже ничего не надо. Качественный самогон – крепкий и обжигающий, и действительно, возникает искушение побыстрее его проглотить.

Но таким образом вы теряете возможность ощутить приятный вкус, который имеетсамогон, и мешаете его нормальному усвоению организмом. В общем, ускоряете процесс во вред результату. Невозможно получить удовольствие от хорошего пищевого продукта, просто проглатывая его.

Вряд ли самогон нуждается в смаковании, это все-таки не

сухое вино многолетней выдержки. Но в неторопливом, непрерывном выпивании он как раз нуждается. Благодаря этому вы достигнете еще одной немаловажной цели. А именно – поставите под контроль возможный процесс опьянения и тем самым, избежите его. Это несравненное удовольствие.

Вдоволь насытиться самогоном, выпив три или четыре рюмки, подняв себе настроение и не испортив его окружающим, пообщаться с людьми и вкусно поесть – просто здорово. Как же это, спросите вы, можно поставить под контроль процесс опьянения? Можно, и происходит это благодаря тому, что самогон обнаруживает свои свойства не только, попав в наш желудок, но и едва соприкоснувшись с нашими губами. Вы вступаете с ним в контакт уже тогда, когда подносите рюмку ко рту и вдыхаете спиртовые пары.

Таким образом, внимание, проявленное вами к крепкому спиртному напитку с первого момента соприкосновения с ним, дает возможность не упустить из виду его воздействие на вас вплоть до выпивания последней рюмки – каждая клеточка вашего тела откликается на каждую самогонную каплю, и вы это чувствуете. Не пренебрегая своими ощущениями, вы выпьете самогона ровно столько, сколько способен принять его ваш организм на данный момент, а не больше, как иногда случается и приводит к невольному насилию над самим собой.

Это сродни тому, когда атлет пытается взять слишком тяжелый для себя вес. Но если атлет чувствует чрезмерность веса уже через несколько мгновений после того как его приподнимет и не пытается с ним бороться, то с самогоном дело обстоит иначе. Он обнаруживает себя исподволь и неожиданно. При излишнем употреблении самогона в результате пренебрежения своими же ощущениями можно оказаться в положении, когда вес оттолкнуть от себя нет возможности, он падает на вас, а вы лишь страдаете и изменить уже ничего не можете.

Общаясь же с самогоном правильным способом, вы, помимо личного удовольствия, завоюете положительный авторитет у друзей и знакомых, станете желанным гостем для многих, понравитесь по-новому родной жене, а если вы не связаны узами брака, то все той же женщине напротив.

Кстати, читатель, если вы женщина, то для вас существуют отдельные рекомендации по употреблению самогона. Все вышесказанное подходит и вам в полной мере, исключая количество выпиваемого. Пусть оно не превысит отметки в 70 граммов. Есть и еще одна тонкость: если вы хотите выпить самогона желание вполне законное и нормально, то ни в коем случае не пейте ни до ни после самогона других спиртных

изделий – шампанского, ликера или легкого вина, то есть традиционно «женских» напитков. Вам плохо станет, поверьте. Выпейте одну-две рюмки, и все будет отлично.

Еще одно противопоказание при употреблении самогона касается курящих. Если вы не хотите лишить себя удовольствия, получаемого при питье хорошего самогона, не курите ни в промежутках между рюмками, ни ближайшие пару часов после того, как закончите выпивать. Это позволит еще и избежать головной боли, часто возникающей при одновременном курении и употреблении крепких спиртных изделий.

Теперь опять необходимо вступать в спор. С теми, кто начинает высокомудро внушать нам, что самогон, как и вообще крепкие напитки, это плохо, просто свинство, что уважающий себя культурный человек пьет только вино высочайшего качества, что пьет он его для культурного времяпровождения, а не ради самого вина, так, бокал-два, не более, и вылетает в Париж. И так далее, и тому подобное.

Все это, конечно, интересно и занимательно, но мало соприкасается с жизненной реальностью, поскольку, хоть наши предки и не пили крепкого вина, мы, в большинстве своем, пьем. Крепкие спиртные напитки, самогон и его аналоги – присутствуют в повседневной жизни, причем не только в России, но и во многих других странах. В том числе и в тех, которые имеют гораздо более длительные культурные традиции. Поэтому необходимо сказать нашим оппонентам, что крепкий спиртной напиток плох не сам по себе. Плох он лишь в том случае, если вы его неправильно пьете. А в этом случае не надо пенять на зеркало.

Рассмотрим в этой связи противоположную ситуацию. Вы приходите на день рождения близкого друга или на чью-то свадьбу. Зашли, поздравили именинника или брачующихся и – прямиком к столу. На столе изобилие всевозможных продуктов, а посредине бутылки, среди которых – легко узнаваемый самогон, кроме которого вас мало что интересует…

После седьмой рюмки, выпитой в продолжении полутора часов от начала застолья, как бы вы ни закусывали, как бы вы не развлекались и ни проявляли все свои культурные ресурсы, к вам вполне будут применимы слова мудрейшего Абуль-Фараджа.

По поводу неумеренного и неправильного питья он как-то сказал: «Вино сообщает каждому, кто пьет его, четыре качества. Вначале человек становится похожим на павлина – он пыжится, его движения плавны и величавы. Затем он приобретает характер обезьяны и начинает со всеми шутить и заигрывать. Потом он уподобляется льву и становится самонадеянным, гордым,

уверенным в своей силе. Но в заключение он превращается в свинью и, подобно ей, валяется в грязи».

В вашем случае отличие может быть связано лишь с местом нахождения по достижении четвертой стадии. Возможные из вариантов: вы оказываетесь под столом, за которым сидели; в отделении милиции; в незнакомом подъезде незнакомого дома на незнакомой улице.

Существует довольно любопытный факт по поводу того, как пьют в Японии. Факт этот не касается всех японцев, но тем не менее не служит к чести этого замечательного народа. Они пьют сакэ. Это, своего рода, самогон по-японски. Доходило до смешного – сидит себе японский гражданин, чисто выбрит, хорошо одет, разговаривает по-английски. Рядом дипломат с деловыми бумагами. Сидит и пьет сакэ. Маленькими чашечками. То есть не просто маленькими, а малюсенькими, крошечными.

Пьет однако часто. Без пауз. Все хорошо и достойно. Кругом – полный ресторанный сервис, вежливые официанты. Милая спутница нашего японца, тоже японка, расположилась напротив. По прошествии часа в ресторане происходит лишь одно незначительное изменение, связанное с незначительным же изменением местонахождения японского бизнесмена.

Он уже не сидит за столом. Он сидит у стола. Вот и все. Пустяк, на первый взгляд. На самом деле, японскому господину плохо. Он нуждается в помощи, которую ему незамедлительно оказывают, а он даже не может извиниться не то что на английском, но и на японском языке. Хотя он культурен, вежлив, воспитан и с радостью принес бы свои извинения окружающей публике, которая отнеслась бы к этому с полнейшим пониманием.

Как вы, наверное, догадались, японец просто напился своего сакэ до состояния невменяемости. По той причине, на которую мы уже обратили ваше внимание – высокой скорости выпивания, да еще из крошечных сосудиков. Может быть, он устал есть палочками (занятие, требующего искусства и времени). Или решил, что главное – есть не спеша, а пить можно и на скорую руку.

Бедняга-японец, как он ошибся! Не знал, видно, старинной, русской народной мудрости, гласящей: «Лучше сразу выпить полстакана самогона, чем выпить его же семь раз – и по наперстку». Поэтому пейте самогон так, как он того требует, внимательно и осторожно, соблюдайте наши рекомендации и останетесь довольны.

Целительные свойства самогона

Кроме как для удовольствия, самогон используется и в чисто лечебных целях. Этот вопрос, как и многие на Руси, требует разъяснений. Беда в том, что начиная использовать самогон для лечения, люди часто заканчивают процесс исцеления прозаическим запоем. Так, конечно, невозможно вылечиться. Можно лишь поменять одну болезнь на другую, а то и приобрести вторую, сохранив первую.

Поэтому в случае применения самогона в качестве лекарства к нему можно и нужно относиться только как к лекарству и не иначе. Это трудно, но если вы взялись стать врачом самому себе, следуйте главному правилу в медицине: «Не навреди».

Наиболее всего самогон применим как лекарство при начинающейся простуде. Если простуда длится уже целый день, пить самогон бесполезно. Лучше лечитесь медом, малиновым вареньем, горчичниками, горчичными ваннами и другими способами. А вот если простуда только-только дает себя знать: вы первый раз чихнули, почувствовали озноб или легкую слабость в конце рабочего дня, тогда – другое дело. Если вам спиртное не противопоказано, (не забывайте это!) то самогон в состоянии помочь.

Налейте в рюмку 50–70 г напитка, желательно неароматизированного, и немного поперчите его черным перцем. Затем выдохните воздух и быстро выпейте, по возможности, не запивая и не закусывая. Можно проделать процедуру в два приема, выпивая каждый раз по 30 г самогона. Если и это не убьет зарождающуюся простуду, то, по крайней мере, сможет притупить процесс ее развития. Лучше всего делать это непосредственно перед тем, как лечь под одеяло.

На следующее утро, если простуда дает-таки о себе знать, использовать самогон не надо. Лучше попить молока с медом и продолжать лечение без помощи самогона, обращаясь, в зависимости от обстоятельств, к врачу или находясь дома, поскольку после меда с молоком выходить на улицу нельзя – вспотев, простудитесь окончательно.

Близкий к предыдущему случай, при котором возможно употребление самогона в качестве лекарства, – перемерзание. Вы еще не почувствовали простуды, просто слишком долго находились на холоде. Ваши руки и ноги замерзли и не согреваются, хотя вы уже находитесь в теплом помещении. Выпейте самогона в том же количестве, что и в первом случае. Перец можно не добавлять, главное – прогреться.

Можно применять добротный самогон как лекарство при язвенной болезни желудка. Выпивайте по одной столовой ложке самогона каждое утро натощак.

В определенных ситуациях допустимо использование самогона в качестве расслабляющего, успокающего или, говоря научным языком, релаксирующего средства. Известно, что в средние века алкогольные напитки применялись при физическом или духовном истощении, а такое в те времена случалось нередко: войны, эпидемии, отсутствие каких-либо транспортных средств, кроме лошадей.

Попробуйте пройти дорогу, протяженностью, исчисляемую не в километрах, а в часах – от рассвета до заката. После долгого пути усталость велика. Тут и придет на помощь самогон – разотрите им ноги, и это снимет накопившуюся в них тяжесть. Но говорить о снятии напряжения с помощью самогона нужно, учитывая важные особенности, пренебрегать которыми никак нельзя. Все зависит от того, в каком именно нервном состоянии вы находитесь.

Допустим, вы испытываете стресс, связанный с переутомлением на работе, какими-то производственными неприятностями, не имеющими личного характера. То есть ваше неудовольствие не вызвано отрицательным отношением к своему или чьему-либо поступку, поведению, вы ни на кого не сердитесь. Просто что-то не получилось: сломался нужный аппарат, не состоялась запланированная встреча, вы сегодня слишком много работали.

Опять-таки, если ваше здоровье вам позволяет (никогда нельзя об этом забывать, имея дело с самогоном), выпейте 30–40 г, не более, и вам станет легче, напряжение спадет. Но в том случае, если ваше недовольство персонифицировано, вы испытываете по отношению к кому-то состояние агрессии или близкое к нему, то нет!

Пить крепкий спиртной напиток тут просто недопустимо – вы лишь обострите свое возбуждение или «свернете» его до поры до времени. А как только неприятность напомнит о себе, стресс лишь возрастет. Также не следует употреблять самогон, пытаясь справиться со страхом, чего бы он ни касался. Хотя такие прецеденты и имеются в новейшей истории, но связаны они с экстремальными ситуациями.

Допустим, солдатам в годы Великой Отечественной войны давали спирт перед штыковой или иной лобовой атакой. Но состояние, испытываемое людьми в подобных обстоятельствах, настолько исключительно, что в мирной повседневности, какой бы трудной она ни была, испытывается крайне редко. К тому же

тут не до самогона. Возьмем на себя смелость сказать, что и в военных условиях некоторые люди справлялись со своими нервами без использования спирта или самогона. Поэтому данный пример может рассматриваться не как норма, а как редчайшее исключение.

Вернемся к самогону в быту. Еще один способ его лекарственного применения связан с таким неприятным и всем нам известным явлением, как зубная боль. Этот прием уходит в такую седую древность, что трудно себе представить. Как известно, шумерские города-государства стояли у истоков человеческой цивилизации. Так вот, шумерские лекари предлагали использовать спиртосодержащие пищевые жидкости в качестве лечебных ванночек при зубной боли.

Но и тут не обойтись без оговорок и предостережений. Касаются они того, что пить самогон, стараясь уменьшить зубную боль, нельзя. Это может привести к противоположному эффекту и обострить ее. А искушение, между тем, возникает. Но надо с ним справиться. Наберите в рот немного самогона и держите «ванночку» в той части полости рта, где находится больной зуб. Через одну-две минуты жидкость выплюньте.

Не менее эффективно и более безопасно, в смысле искушения выпить, использовать самогон, вымочив в нем стерильную ватку и положив на больной зуб таким образом, чтобы ватка укрыла и десну.

Спирт, содержащийся в самогоне, обладает анестезирующим, обезболивающим действием, что и поможет вам снять на время неприятное ощущение. Дальнейшее лечение больного зуба связано не с самогоном, а с посещением стоматологического кабинета.

Вообще множество современных лекарственных препаратов изготавливается на спиртовой основе, что весьма показательно. Небезызвестен и такой факт, когда самогон или спирт применялся в качестве наркоза при операциях, в то время, когда современные анестезирующие средства были либо еще не изобретены, либо недоступны.

Самогон широко применяется для снятия похмельного синдрома. Выпив 50–60 граммов с утра, обязательно закусите и больше к самогону не прикасайтесь, а то будет, как вчера.

Перейдем теперь к применению самогона, как наружного лечебного средства.

Вернемся к ситуации, когда вы перемерзли на улице. Прекрасным образом самогон согреет вас и без внутреннего употребления, избавив вас, к тому же, от возможно нежелательного для вас даже легкого опьянения. Тут потребуется

помощь другого человека, имеющего право на доступ к вашему телу.

Впрочем, ступни ног так же, как и руки, вы можете растереть себе самогоном и сами. Налейте жидкость в плотно сжатую ладошку и хорошенько натрите замерзшие места. Если нужно натереть спину и грудь, воспользуйтесь услугами близких и сразу после натирания наденьте шерстяные носки, теплую пижаму, лягте в постель и, укрывшись одеялом, за сните.

Иначе, если вздумаете, встав с постели, побродить по квартире чем-либо заняться – пиши пропало – толку от натирания будет мало. Не забывайте, что во всех рассматриваемых ситуациях вы выступаете в роли собственного врача. Так будьте себе хорошим врачом.

При сильной простуде самогон можно успешно использовать в качестве компресса. Компресс лучше всего делать на грудь, но, его лучше не класть на область сердца. Для компресса вам понадобится марля обыкновенная, целиком смоченная самогоном, которую вы и поместите на воспаленное место. Такой компресс можно положить и при простуде горла, только сделайте его менее влажным, чтобы не сжечь кожу – самогон бывает намного крепче водки.

Компресс с использованием самогона можно ставить при опухолях на теле, в частности, – в результате ушибов. Это помогает снять опухоль, устранить воспалительный процесс и уменьшить болевые ощущения.

Качественный самогон является, наконец, прекрасным дизинфицирующим средством при порезах и неглубоких рассечениях на коже. Обмакнув в самогоне ватку, протрите поврежденное место. Таким же способом вы можете обработать участки кожи, на которых возникли прыщи. Только в этом случае сильно мочить ватку не следует.

Для лечения прыщей мы предлагаем вам приготовить лосьон на самогонной основе. Натрите свежий огурец и, собрав натертую массу в чистую марлю, отожмите в посуду. В полученный огуречный сок добавьте самогон и кипяченую воду. Все тщательно перемешайте. Лосьон готов к применению.

Для его приготовления вам потребуется:

огуречный сок – 100 г,

самогон – 100 г,

кипяченая вода – 100 г.

Такой лосьон выгодно отличается от одеколона тем, что не оставляет после использования запаха.

С помощью самогона вы сможете приготовить замечательную чесночную настойку – своеобразный элексир молодости. Она

обладает способностью очищать организм, активизируя обменные процессы. Для ее приготовления нужно взять чеснок, очистить его от кожуры и хорошо измельчить. Поместив чеснок в чистую посуду, залейте его самогоном и поставьте настойку на 3–4 дня в теплое сухое и темное место. После этого настойку отожмите и процедите.

Применяйте лекарство перед едой следующим образом: в первый день перед завтраком выпейте 1 каплю, перед обедом – 2 капли, перед ужином – 3 капли. На второй день, соответственно, 4, 5 и 6 капель; на третий – 7, 8 и 9 капель; на четвертый – 10, 11 и 12; на пятый – 13, 14 и 15. Вы достигли экватора. С шестого дня доза принимаемого лекарства стадиально уменьшается: шестой день: опять же, перед завтраком, обедом и ужином, соответственно – 15, 14 и 13 капель; на седьмой день – 12, 11 и 10; на восьмой – 9, 8 и 7; на девятый – 6, 5 и 4 капли; на десятый день – финальная стадия основного цикла – 3 капли перед завтраком, 2 – перед обедом и 1 – перед ужином.

На одиннадцатый день доза увеличивается до 25 капель три раза в день перед каждым приемом пищи. Впоследствии, применяйте настойку по рецепту одиннадцатого дня, запивая 50-ю граммами холодного молока, до тех пор, пока настойка не кончится.

Для приготовления чесночной настойки вам потребуется:

чеснок – 300 г,

самогон качественный, хорошей очистки – 250 г.

Возникла необходимость сделать укол. В этом случае самогон хорошей очистки также является прекрасным дезифицирующим средством до и после укола. Укол, конечно, лучше делать профессионально – пригласить медсестру. Но если вы сами обладаете достаточным опытом, приглашать никого не потребуется. К тому же, случается и такое, что у медсестры (вовсе не по ее вине) может не оказаться с собой медицинского спирта. Предложите ей воспользоваться вашим самогоном. Вряд ли она откажется.

В хозяйстве все сгодится…

И действительно, самогон может оказать вам незаменимые услуги в быту. Вот вы купили хорошие кожаные туфли. Приятная покупка, но вдруг выясняется, что они вам жмут. Налейте же в них самогона, наденьте на ноги и походите. Если самогона мало, экономичнее намочить им носки, надеть их, потом – туфли и, опять же, походить. Затем снимите туфли, набейте их бумагой и оставьте на время. Повторите процедуру несколько раз, и ваша обувь увеличится до нужного размера.

За неимением чистого спирта или ацетона вы вполне можете применить крепкий (выше 40%) самогон для обезжиривающей обработки поверхности, которая используется при бытовом ремонте. Предположим, у вас отклеился тапок или подошва ботинка. Прежде чем клеить, протрите поверхность, на которую нанесете клей, ваткой, смоченной в самогоне. Дайте ей просохнуть – и быстро клейте.

Вам нужно что-то припаять. Опять-таки, предварительно обработайте нужную поверхность самогоном и делайте то, что нужно. У вас исписался фломастер – пишет так, что еле видно. Возьмите медицинскую пипетку и наберите в нее несколько капель самогона. Вынув предохранительную пробку, закапайте самогон в ствол фломастера в количестве 2–3 капель и верните пробку на место.

Если у вас засохла тушь, используемая при изготовлении плакатов, самогон поможет и здесь: налейте в баночку с тушью немного самогона (в зависимости от количества туши), повремените немного и хорошенько перемешайте массу, используя ненужный карандаш или что-то подобное. После этого банку с тушью плотно закройте и побултыхайте до того, пока она не превратится в однородную жидкость. Тушь вновь станет пригодной к применению.

Помните знаменитый фильм Гайдая «Самогонщики»? Еще бы. В одном из эпизодов герои проверяют крепость своего самогона, поджигая его. Вспомнили мы об этом в связи с тем, что способность крепкого самогона к воспламенению может быть не только опасной, но и полезной. Конкретный пример, опять на медицинскую тему.

Кто-то из домашних заболел, в аптеку идти уже поздно закрыта, а дома ни тебе меда, ни варенья, ни лекарств, ни горчичников, ну ничего, подходящего для лечения. Лежат в тумбочке запылившиеся уже стеклянные медицинские банки, да самогон стоит в холодильнике. Вот и хорошо. Больше почти

ничего и не надо.

Простерилизуйте банки, возьмите металлический стержень и плотно обмотайте ватой. Затем обмакните в самогон, соблюдая осторожность, зажгите ваш маленький факел и, сунув его в медицинскую банку, быстро приставьте к оголенной спине простуженного и т. д. Поставив необходимое количество банок, укройте больного.

Самогон как воспламеняющаяся жидкость, окажет вам хорошую услугу при консервировании овощей. Сначала тщательно промойте овощи кипяченой водой и сложите их в постерилизованную посуду. Затем залейте в банку немного самогона – ровно настолько, чтобы все овощи могли увлажниться им при равномерном бултыхании банки.

После этой процедуры поднесите к отверстию банки зажженную лучинку или спичку и суньте ее в горловину. Процесс стерилизации овощей происходит мгновенно. Теперь банку тщательно закрутите, не теряя ни минуты. Ваши овощи будут храниться без помощи рассола и в свежем виде.

Самогон можно использовать в кулинарии в разнообразных вариантах.

Например, пропитывание коржей торта ароматизированным или простым качественным самогоном придаст изделию пикантный вкус. Делается это следующим образом. Выпеченный корж, после того как он немного остынет, равномерно сбрызните самогоном, используя его в количестве одной столовой ложки на корж.

После того как жидкость впитается, нанесите на корж крем. Также делайте и с остальными коржами, вплоть до верхнего. Благодаря самогонной пропитке коржи станут более рыхлыми и мягкими, что самым положительным образом скажется на качестве вкуса вашего торта.

В любое кулинарное изделие, рецепт которого требует применения коньячно-водочных изделий, может быть включен самогон как полноценный заменитель коньяка или водки, например, водка используется для приготовления теста для домашнего «хвороста» – отменного деликатеса.

Нужно учитывать только одну существенную деталь: количество самогона, употребляемого в качестве одного из компонентов блюда, должно быть примерно вдвое меньше, чем требуемая в рецепте норма для водки или коньяка. Причина проста и уже нами упоминалась: самогон намного крепче водки, и вы рискуете неожиданно опьянеть, съев кусок праздничного торта.

И сейчас вы узнаете замечательный рецепт приготовления

клубничного торта с использованием самогона, сделанного из вишни.

Готовя бисквит, разделите 3 яйца на желтки и белки. Теперь смешайте: приготовленные желтки, 1 яйцо, цедру одного апельсина, 20 г рубленых апельсиновых цукатов и 50 г сахара.

Затем взбейте белки в плотную пену и добавьте в нее 50 г сахара. Белковую массу добавьте к желтковому крему вместе со 100 граммами муки разрыхлителем. Очень осторожно все перемешайте. Заполните бисквитной массой разъемную форму с высокими краями (диаметром 26 см), смазанную маслом, и выпекайте 30 минут в предварительно нагретой духовке. После выпечки корж остудите.

Для начинки вымойте 750 г клубники, очистите ее и выберите 15 самых красивых ягод для украшения. Теперь разрежьте остывший бисквит на 2 тонких коржа. Взяв полстакана сливок и 50 г сахара, смешайте и как следует взбейте. Налейте в эмалированную посуду 4 л апельсинового сока и, смешав со сливками, взбейте.

Пришел черед вишневого самогона. Мы не устаем повторять вам: самогон должен быть только качественным и никаким больше! Так вот, взбитые сливки вы ароматизируете 20 граммами самогона, приготовленного из вишни. Это замечательным образом обогатит вкус вашего клубничного торта. Оградите нижний корж бортиком формы, выложите на корж клубнику и смажьте сливками, сверху накройте вторым коржом.

Теперь настал черед применения марципановой массы. Для этого вам следует еще накануне приготовления обдать кипятком 100 г миндаля, просушить его и пропустить через мясорубку; потом тщательно вымесить, добавив 80 г сахарной пудры, половину яичного белка и полчайной ложки все того же вишневого (можно другого, но обязательно, фруктового) самогона и поставьте на 24 часа в холодное место.

Еще раз вымесите марципановую массу со 100 г просеянной сахарной пудры и при желании используйте зеленый пищевой краситель. Раскатайте марципановую массу в полиэтилене (по размерам торта). Теперь уберите бортик с разъемной формы, положите марципановую лепешку на торт и посыпьте небольшим количеством сахарной пудры.

Заключительные аккорды: взбейте сливки с оставшейся сахарной пудрой и смажьте массой края торта, украсьте края торта ягодами, разрезанными на кружочки, а его верхушку – половинками ягод и, если захотите, листочками мяты. Вы получили великолепный торт, используя тот самый самогон, который вызывает у большинства из нас ассоциации, весьма

далекие от таких высот кулинарного искусства. И тем не менее, это так. Да, для приготовления такого торта вам потребуется много сил, времени и продуктов. Но результат себя вполне оправдает. Кушайте и будьте здоровы.

Глава VI
Напитки на основе самогона

Вот мы с шутками, да прибаутками и подошли к заветной теме – изготовлению самогона в домашних условиях. Этот напиток пил батька Махно, пили и другие. Настало время попотчевать рецептами вас. Итак, приготовьтесь, мы уже «разливаем».

Самогон любим в России, как нигде. Помните тот анекдот про Чапаева? «Ну что, Василь Иваныч, понравилось в школе? – Нет, Петька. Учителка спрашивала, сколько будет 0,5 плюс 0,5. Я сразу нутром почуял – литр, а вслух сказать не смог». И действительно, может показаться, что только выпивка у нас на уме. Наверное, оттого-то рецептам по приготовлению самогона нет числа.

Вкус напитков может быть самым различным. Опытные дегустаторы говаривают, будто вкус вина зависит от формы посуды, в которую это вино наливают. Самогон, конечно, – не вино. Однако он, как мы писали выше, тоже нуждается в особых стаканах. Под разные вкусы самогона подбираются стаканы одного типа, а вот закуски различные. Но важно сейчас добавить, что вкусы, а значит, и разновидности самогона должны присутствовать на различных торжествах. Крепкий самогон должен присутствовать на поминках. Терпкий самогон подходит для свадьбы, чтобы соответствовал пожеланию «Горько!» Мягкий самогон пьют на дне рождения малыша, чтобы в жизни нового человечка было бы меньше огорчений. Хмельной самогон посещает застолье по любому другому поводу.

Важно учитывать вкус самогона, который пойдет на настойку. Настойка на травах горчит, поэтому мягкий «безалкогольный» самогон для нее не годится. Терпкий самогон тоже не подходит, так как два вкуса, смешавшись, дадут сущую гадость. Лучше всего использовать под настойку крепкий самогон. Такая настойка правильно выдерживается и приобретает естественный вкус.

Чудеса в решете: не вино, не наливка, а как норовист самогон! Тоже, оказывается, имеет вкус. И не всегда может легко применяться по желанию изготовителя. Самогон, как и все созданное с любовью человеком, напоминает живое существо. Отнесись к нему, как к пойлу, и самогон превратится в лютого зверя, пощады от которого не дождешься. Отнесись к нему, как к другу, раздели с ним свою радость или свое горе, и он поймет, примет участие, которое не всегда сможешь получить от людей.

Впрочем, от людей, точнее, от друзей, можно получить поддержку и понимание, если угостить их плодами своего самогонного труда. Они будут очень довольны тем, что вы постарались ради них, и ваши отношения станут теплее. И не нужно пить с ними на брудершафт. Самогон, стало быть, – настоящий волшебный напиток, раз заменяет собой и спирт, и водку, и брудершафт, и многое другое. Причем заменяет весьма успешно. Может, оттого его и продолжали гнать наши прадеды несмотря на появление алкогольной промышленности. Покупных напитков человечности не хватает. Не смогут они составить компании «испытывающему жажду». Подумаешь, бывало, подумаешь, да решишь, что лучше было бы купить вместо них газировки.

Разумеется все это разнообразие нагнать на хлебе не получится. «Не хлебом единым жив человек», – утверждает народная мудрость. Что верно, то верно: самогон готовят не только из хлеба, в чем вы и убедитесь сами, прочитав эту, последнюю главу в нашей книге. Это глава предназначена как для желающих стать «матерыми» самогонщиками, так и для любителей просто поэкспериментировать. В помощь нам с вами другая народная мудрость о том, что самогон можно готовить из всего, подвернувшегося под руку. В «Двенадцати стульях» написано, что самогон можно наварить даже из табуретки. Ломать мебель на «табуретовку» мы, конечно, не будем.

А не будем потому, что можно «нагнать» много другой вкуснятины. Некоторые рецепты из нижеприведенных – старинные. Что-что, а готовить стоящую выпивку на Руси прежде умели, о чем мы вам уже рассказывали. И не стыдно было закусывать самоделки черной икрой. И застольная беседа была степенной и серьезной. Если же вы хотите вернуть былую торжественность русскому застолью, дерзайте, экспериментируйте. И без черной икры будет вкусно, обещаем!

Для вашего удобства мы каждый отдельный рецепт пускаем под каким-нибудь названием. Названия взяты непроизвольно. Именно так перечисляемые напитки обычно и называются. Обычно! Но существуют для них и другие названия, по всей России пьющей этих названий ой как много. Поэтому не удивляйтесь, если встретите старого знакомого под новым именем. Даже старуха-медовуха и та носит по стране разные названия: в некоторых местах только один сорт медовухи прозвали медовухой, а остальные – как-нибудь по-другому, вроде это и не медовуха совсем. Надо сказать вам (если вы начинающий самогонщик), изготовители домашних напитков – люди капризные, норовистые. Потому-то и названий четких для их

творений просто-напросто нет.

Двойной самогон

Возьмите любой самогон и перегоните его еще раз.

Простой самогон

Возьмите 1 кг сахара, залейте его 5 л воды, добавьте 40 г дрожжей. Настаивайте 7 дней. Затем следует перегнать.

Самогон «Дары леса»

Возьмите 300 г сосновых шишек, 400 г листьев черной смородины, 350 г мяты, 250 г верхушек свежей полыни, 300 г розмарина, 260 г малинового корня. Все это залейте доверху двойным самогоном. Настаивайте 3 дня, затем перегоните. Добавьте по вкусу сахарного сиропа.

Самогон «Утренний»

Возьмите 50 г корицы, по 25 г мускатного цвета, толченого арахиса, калгана, ладана, фиалкового корня, 50 г фисташек, 20 г лепестков гвоздики. Залейте 15 л двойного самогона и плотно закройте. Настаивайте в теплом месте 4 дня, потом перегоните.

Самогон «Русское раздолье»

Перезрелую айву истолките или протрите на терке. Очень мелко посеките пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавите сок. На восемь стаканов этого сока вам понадобиться такое же количество водки. Добавьте сахара обыкновенного и 50 г сахара ванильного. Слейте в бутыль и отстаивайте 1 неделю. После чего отфильтруйте.

Самогон «Изумруд»

1 л водки и 1 л кипяченой воды залейте в бутыли с крыжовником. Держите, помешивая, на солнце 2 недели, пока

крыжовник не всплывет. Процедите, добавьте сахар по вкусу. Опять выставьте на день под солнце. Далее поставьте все в холодильник на 10 суток. Еще раз процедите, разлейте в толстостенные бутылки, пусть покроется коркой. Храните в холоде. Через 3 недели напиток будет готов к употреблению.

Настойка «На сопках Маньчжурии»

Возьмите по 4 мл спиртовой настойки корня аралии маньчжурской, лимонника и 60 г пчелиного меда. Залейте все 1 л двойного самогона. Отфильтруйте.

Самогон «Барыня»

Возьмите по 100 г кишнеца и имбиря, 50 г гвоздики, 25 г мускатных орешков, все мелко истолките. Залейте 5 л двойного самогона и добавьте 5 г шафрана. Настаивайте 7 суток, затем подсластите.

Самогон «Лавандовый венок»

Возьмите 100 г лавандового цвета, 25 г аниса, 25 г корицы, измельчите и перемешайте. Залейте 12 л двойного самогона и настаивайте 7 дней. Затем положите в настой ломоть хлеба, обмазанный медом, и перегоните на медленном огне.

Самогон «Инок»

Возьмите по 50 г лимонной корки, грейпфрутовой корки, стираксы, гвоздики и аниса. Залейте 10 л двойного самогона, закупорьте. Настаивайте 5 суток в теплом месте, потом перегоните.

Самогон «монастырский»

Возьмите по 50 г лимонной, грейпфрутовой и мандариновой цедры, по 20 г истолченных ядер абрикоса, торнослива, вишни. Залейте 7 л двойного самогона. Настаивайте 8 дней, затем перегоните.

Самогон «Дыхание весны»

Возьмите 50 г липового цвета, 25 г душицы, 15 г аира, 20 г лимонной корки, 50 г сухой малины. Залейте 1 л двойного самогона и неделю настаивайте. Затем процедите, добавьте 5 мл спиртовой настойки радиолы (5 мл) и 0,4 л воды. Настаивайте 6 дней, затем отфильтруйте.

Самогон «Ядреный»

Возьмите 20 г черного перца, 10 г красного перца, 5 г душистого перца, 4 капли кардамонового масла. Залейте 1–2 л двойного самогона. Настаивайте 15 дней. После этого следует отфильтровать.

Джин «Капитанский»

Возьмите по 50 г можжевеловых ягод, хрена, гвоздики, черного молотого перца на кончике ножа, щепотку соли, Залейте 1 л двойного самогона и 15 дней настаивайте в темном месте, регулярно взбалтывая бутыль. После этого напиток следует отфильтровать.

Самогон «Дедушка»

Возьмите 50 г корня калгана, по 20 г семян укропа и гвоздики, 5 г имбиря. Залейте 1,5 л двойного самогона и 20 дней настаивайте в теплом месте. После чего напиток следует отфильтровать.

Самогон «Домашний лекарь»

Возьмите по 50 г зверобоя и донника лекарственного, 20 г душицы, по 40 г сушеных можжевеловых ягод, сушеной малины и сушеных яблок. Добавьте 3 г ванилина. Перемешайте, залейте 1,5 л двойного самогона. Настаивайте 15 дней в теплом месте. После этого отфильтруйте.

Самогон «Пастуший»

Возьмите полкило шалфея, 50 г аниса, 50 г гвоздики, залейте 30 л двойного самогона и перегоните на медленном огне. После этого подсластите сахарным сиропом по своему вкусу и отфильтруйте.

Самогон «Бабий»

Возьмите 3 л варенья, 100 г дрожжей и 1,5 кг сахара. Залейте 15 л теплой воды. Настаивайте 1 неделю, после чего следует перегнать.

Коктейль «Деревенская идилия»

Возьмите по 2 л яблочного сока, клубничного сока и сока черной смородины. Добавьте 100 г мяты. Залейте 6 л двойного самогона. Добавьте 50 г дрожжей и настаивайте 2,5 недели. После этого влейте 6 л мягкой родниковой воды и 10 л двойного самогона. Напиток отфильтруйте и два раза перегоните.

Самогон «Мефистофель»

Возьмите по 100 г шалфея, мускатных орешков, мускатного, цвета, изюма, кардамона. Все растолките, измельчите. Затем залейте 6 л двойного самогона. Поде0ржите на медленном огне 30 минут. Отфильтруйте и перегоните. Подсластите сахарным сиропом по вкусу.

Самогон «Садовая головушка»

Возьмите 200 г грушевого сока, 50 г гвоздики, 20 г мяты. Залейте 3 л двойного самогона, прокипятите и перегоните. Подсластите сахарным сиропом по вкусу.

Самогон «Обеденный»

Возьмите 5 кг клубники, разомните. Влейте туда двойного самогона так, чтобы получилась «каша». Добавьте туда 50 г дрожжей и поставьте бродить. Настаивайте эту смесь 2 недели, затем долейте 14 л двойного самогона и перегоните. Подсластите по вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Горнячка»

Возьмите 20 г чабреца, 25 г майорана, 40 г аниса, 15 г дубовой коры, 10 г кореандрового семени. Все измельчите, залейте 1 л двойного самогона. Настаивайте 10 дней. Отдельно приготовьте настой из листьев черной смородины и двойного самогона. Смешивайте его с травным.

Самогон «Березовый»

Возьмите 250 г зверобоя, 150 г шалфея, 200 г березового сока. Все измельчите, залейте 7 л двойного самогона и настаивайте 10 дней. Затем следует перегнать и отфильтровать. Подсластите по вкусу.

Самогон «Иваныч»

Возьмите 500 г зверобоя, 200 г ягод можжевельника, 300 г корицы, 50 г мускатных орешков, 50 г мускатного цвета. Залейте 10 л двойного самогона. Настаивайте 8 дней, затем перегоните и отфильтруйте. Подсластите по вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Триумф»

Мелко истолките 1 кг лавровых листьев, залейте 14 л двойного самогона, настаивайте 3 дня, затем перегоните.

Самогон «Тропический рай»

Возьмите 1 кг толченого банана, залейте 10 л двойного самогона. Добавьте по 100 г аниса, мускатного ореха и мускатного цвета. Настаивайте 8 дней, затем перегоните. По вкусу подсластите.

Самогон «Богданка»

Возьмите 500 г сухой малины, 350 г мяты, 300 г сахара, залейте все 12 л двойного самогона. Настаивайте 6 дней, затем отфильтруйте и перегоните.

Самогон «Непогодушка»

Возьмите 100 г абрикосовых ядер, 100 г миндальных ядер, 80 г чистого терпентина. Все истолките и залейте 7 л двойного самогона. 1 неделю настаивайте, потом отфильтруйте и перегоните. Подсластите сахарным сиропом по своему вкусу.

Самогон «Бородач»

Возьмите 1 кг корок мандарина, по 150 г мастики, розмарина, шалфея и мускатных орешков. Залейте 7 л двойного самогона. Настаивайте 4 дня, после отфильтруйте и перегоните. Подсластите по вкусу.

Самогон «Дикий запад»

Возьмите 1 л томатной пасты, 10 г острого перца, 500 г разваренного картофеля, 1 буханку распаренного ржаного хлеба. Залейте 15 л двойного самогона. Перемешайте, настаивайте 14 дней. После этого следует перегнать.

Самогон «Штормяга»

Возьмите горсть розмарина, горсть грейпфрутовых корок, 50 г душицы, 30 г шалфея. Залейте 4 л двойного самогона. Настаивайте 4–5 суток, затем перегоните. Подсластите сиропом по вкусу.

Самогон «Заправский»

Возьмите 10 г калгана, 10 г бадьяна, 10 г аниса, 10 г мяты, залейте 1 л двойного самогона и настаивайте 3 недели. Затем добавьте 1,5 л воды и перегоните, получив первоначальный объем.

Самогон «Еремеич»

Заполните бутыль на ? ягодой вишни без косточек, залейте двойным самогоном. Настаивайте в темном месте 2 месяца,

процедите. Разлейте по бутылкам. Пить можно через год.

Самогон «Косолапый»

Наберите молодых сосновых шишек, залейте двойным самогоном. Настаивайте 4 суток, затем перегоните и подсластите сахарным сиропом.

Самогон «Колотун»

Возьмите 4 горсти сухой мяты, залейте ее 3 л двойного самогона, настаивайте 3 дня, затем перегоните. Вновь настаивайте до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной и красной смородины. Подсластите сиропом из 1 кг сахара, разведенного в 0,5 л воды, и отфильтруйте.

Самогон «Малиновый звон»

Возьмите 200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина, 25 г шалфея, 15 г корицы, 10 г гвоздики, залейте 12 л самогона, плотно закупорьте и настаивайте на солнце или в теплом месте 3–4 дня. Затем перегоните и добавьте по вкусу сироп.

Наливка «Ягодное чудо»

Емкость наполните на ? ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залейте самогоном и перегоните. Полученный самогон разбавьте на ? кипяченой водой и тщательно перемешайте. Такой самогон приобретет вкус ягод, и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

Самогон «Под каблучком»

Возьмите 4 кг разваренного картофеля, 4 буханки распаренного хлеба. Все мелко истолките. Потом залейте 2 л воды, 20 л двойного самогона. Настаивайте 10 дней, затем перегоните.

Самогон «Гимназический»

Возьмите 1 кг карамельных конфет, залейте 5 л воды, добавьте 40 г дрожжей и 200 г лимонных корок. Семь дней настаивайте, затем перегоните.

Самогон «Зимняя спячка»

Возьмите 5 л малинового сока, залейте 10 л двойного самогона, перемешайте, потом перегоните.

Самогон «Взгляд в америку»

Возьмите 10 кг рябины, выжмите из них сок, смешайте с 12 л двойного самогона, добавьте лимонных корок (около 500 г). Настаивайте 7 дней, затем отфильтруйте и перегоните. По своему вкусу подсластите.

Самогон «Красный»

Возьмите 1 л томатной пасты, добавьте 50 г гвоздики, 3 тертых зубчика чеснока, 75 г кардамона. Залейте 12 л двойного самогона. Настаивайте 8 дней, потом перегоните.

Грейпфрутовые самогоны

Грейпфрут можно заменить зелеными апельсинами, но их потребуется в два раза больше.

1. Самогон «Неувязочка»

Возьмите 12 л самогона, разведите его 6 л воды и перегоните на медленном огне до получения 3 л двойного самогона, добавьте туда 200 г мелко нарезанной грейпфрутовой цедры, закупорьте и настаивайте в темном месте 7 дней. Перегоните и подсластите сиропом.

2. Самогон «Граната»

Возьмите 800 г грейпфрутовой цедры без мякоти, залейте 12 л двойного самогона. Настаивайте 3 дня, а затем перегоните. Подсластите.

3. Самогон «Вязкий»

Возьмите 400 г грейпфрутовой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г корицы, 45 г фенхеля, 35 г гвоздики и залейте 12 л двойного самогона. Настаивайте 7 дней, перегоните,

подсластите и отфильтруйте.

4. Самогон «Графская усадьба»

Возьмите 1,5 кг грейпфрутовой цедры, залейте 6 литрами двойного самогона и настаивайте 3 дня. Затем добавьте 8,5 л двойного самогона и перегоните до получения 8,5 л водки. Подсластите сиропом по вкусу.

5. Самогон «Огонек»

Возьмите 400 г грейпфрутовой цедры, 200 г бадьяна, 180 г мускатных орехов, 85 г кардамона, 85 г корицы, 200 г фисташек, 70 г гвоздики, залейте 11 л двойного самогона. Настаивайте 7 дней, затем перегоните. Добавьте по вкусу сироп.

Самогон «Сотник»

Возьмите по 100 г мускатных орешков, мускатного цвета, корицы, калгана, кардамона, гвоздики, кишнеца, шалфея, верхушек полыни, бадьяна. Все истолките, перемешайте. Добавьте 150 г меда. Залейте 12 л двойного самогона. Настаивайте 8 дней, затем отфильтруйте и перегоните.

Самогон «Большак»

Возьмите 200 г стираксы, 150 г мастики, по 100 г аниса, листьев черной смородины, дягиля и пчелиного меда. Залейте 13 л двойного самогона. Настаивайте 8 дней. После этого следует отфильтровать и перегнать.

Самогон «Крестьянский»

Возьмите 100 г базилика, 100 г шафрана, 70 г бадьяна, 120 г кардамона, 100 г лимонной цедры. Все истолките, залейте 10 л двойного самогона. Настаивайте 7 дней, после чего перегоните.

Самогон «Пастораль»

Возьмите 150 г мандариновых корок, 120 г мускатного цвета, 20 г лепестков василька, 50 г мастики и 3 корешка фиалки, Все измельчите, залейте 10 л двойного самогона. Настаивайте 5 дней, затем отфильтруйте и перегоните. Подсластите по своему вкусу.

Самогон «Цитрон»

Возьмите корки от 5 средних мандаринов, 10 г корицы, залейте 3 л двойного самогона. Доведите до кипения на медленном огне. Настаивайте 3 недели. Отфильтруйте. Добавьте по вкусу сахарного сиропа.

Самогон «Хохлятский»

Возьмите 1 кг крупно истолченной лимонной корки, 50 г соли, залейте 10 л двойного самогона. Настаивайте 3 дня, затем перегоните и подсластите 1 л сахарного сиропа.

Самогон «Солнышко»

Настаивайте 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем разбавьте 2,5 частями воды и перегоните. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. Срежьте тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положите в бутыль и залейте перегнанным самогоном. Настаивайте в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтруйте. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 л).

Самогон «Молодецкий»

Возьмите 500 г лимонной цедры, 500 г фиалки и залейте 14 л двойного самогона. Настаивайте 6 дней, а потом перегоняйте на медленном огне, пока не выйдет 6,5 л самогона.

Самогон «Солдатский»

Возьмите по 25 г майорана, шалфея, корицы, гвоздики, лепестков розы, 1,5 кг сахара. Залейте 7 л двойного самогона. Настаивайте 3 дня, затем перегоните.

Французская водка «Ватерлоо»

Залейте подгнившие фрукты и ягоды водой так, чтобы она их

слегка закрывала. Добавьте в 14 л получившейся смеси 0,75 л вина и 50 г дрожжей. Когда смесь закиснет, 3 раза перегоните.

Самогон «Церковный особый»

Возьмите 40 л самогона, 7 л молока и перегоните до получения 20 л самогона. Добавьте 3,5 л молока, 3 буханки ржаного хлеба, 6 л вишневого вина, 2 кг изюма, 1 кг сахара. Перегоните до получения 10 л самогона.

Самогон «Буравчик»

Возьмите 5 долек чеснока, красного молотого перца на кончике ножа, 2 растертых средних лавровых листа, щепотку соли. Залейте 1 л двойного самогона и настаивайте 5 дней, регулярно взбалтывая. После этого отфильтруйте. Подсластите по вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Сибиряк»

Возьмите 1 кг изюма, залейте 14 л двойного самогона. Все перегоните.

Самогон «Сибирский особый»

Возьмите 14 л малинового вина, добавьте 650 г дрожжей и перегоните 2 раза.

Самогон «Золотая нива»

Возьмите 5 кг истолченной пшеницы, 1 кг сахара, залейте 3,5 л воды и настаивайте 5 дней. Затем добавьте 6 кг сахара и 20 л воды и настаивайте еще неделю. После чего процедите и 2 раза перегоните.

Самогон «Зернышко»

Возьмите 6 кг перемолотого ячменя. Добавьте 10 буханок размоченного в воде хлеба, 10 кг разваренного картофеля. Все это

разомните, перемешайте. Добавьте 1 кг дрожжей. Настаивайте 1 неделю. После этого 2 раза перегоните.

Самогон «Страда»

Возьмите по 150 г ладана, шафрана и лепестков розы, по 100 г корицы и розмарина. Все истолките, залейте 13 л двойного самогона. Настаивайте 6 дней, после чего отфильтруйте и перегоните. Подсластите по вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Гаврилыч»

Возьмите горсть свежих листьев вишни, положите их в 4 л самогона и настаивайте неделю в теплом месте. После процедите, перегоните и подсластите.

Самогон «Полярный»

Возьмите яблоки, залейте их двойным самогоном так, чтобы жидкость покрывала фрукты полностью. Настаивайте 6 месяцев. После этого процедите, слейте в емкость. Два раза прокипятите, подсластите по вкусу. Остудите, процедите, добавьте воды из расчета 1 л на 4 л самогона. Перегоните и отфильтруйте.

Самогон «Адам»

Возьмите 10 л яблочного сока, добавьте 1 кг сахара и 50 г дрожжей. Настаивайте 1 неделю. Потом 2 раза перегоните.

Самогон «Купеческий»

Возьмите 200 г чая, залейте 1 л кипятка, заварите, дайте остыть и процедите. Чай смешайте с 7 л двойного самогона. Плотно закройте, настаивайте 1 неделю. Добавьте еще 100 г чая, прокипятите. Перегоните до получения 3,5 л самогона, отфильтруйте и подсластите по вкусу.

Самогон «Сердитый»

Возьмите 150 г шалфея, 50 г корицы, 25 г укропа, 50 г шиповника, залейте 10 л двойного самогона, плотно закройте и настаивайте 3 дня. После этого перегоните, подсластите сахарным сиропом по вкусу.

Самогон «Мехико»

Возьмите 10 початков кукурузы. Бобы истолките, добавьте немного соли, залейте 5 л самогона. Настаивайте 7 дней, затем перегоните. Подсластите сахарным сиропом по своему вкусу.

Самогон «Приветливый»

Возьмите 400 г кукурузы, добавьте 50 г аниса, 40 г корицы, 40 г бадьяна, 25 г душицы. Налейте туда 3 л двойного самогона и настаивайте 9 дней, перегоните. Затем долейте 8 л двойного самогона, перегоните и отфильтруйте. Подсластите сахарным сиропом по вкусу.

Самогон «Кукурузный особый»

Возьмите 5 недозрелых початков кукурузы, мелко порубите и залейте 10 л двойного самогона. Настаивайте 7 дней, после чего следует перегнать, отфильтровать и подсластите после этого сиропом.

Самогон «Станичный»

Возьмите полкило натертой капустной кочерыжки, 25 г аниса, 25 г корицы, 30 г гвоздики и залейте 10 л двойного самогона. Настаивайте 7–8 дней, затем перегоните. Отфильтруйте и подсластите.

Самогон «Царский»

Возьмите горсть ягод можжевельника, добавьте 1 л самогона и настаивайте 2 недели. Добавьте цедру 2 лимонов и настаивайте еще 5 дней. Перемешайте с сахаром 1 ст. л имбиря и разведите в самогоне. Настаивайте на солнце 2 недели. Процедите, разлейте по бутылкам. Полгода храните в холоде.

Самогон «Забористый»

Возьмите горсть лепестков гвоздики, 50 г бадьяна, 50 г корицы, 50 г калгана, 25 г крапивы и залейте 10 л двойного самогона. Перегоните. Прокипятите. Настаивайте на солнце 17 дней. Отфильтруйте. Подсластите сиропом по вкусу.

Самогон «Потешник»

Возьмите 400 г крапивы, 200 г мускатного цвета и залейте 11 л самогона. Доведите до кипения и варите, помешивая, полчаса. Дайте остыть. Добавьте 40 г любой ягоды (на ваш выбор), перегоните. Настаивайте 15 дней, потом отфильтруйте. Перегоните еще раз и подсластите сиропом по вкусу.

Самогон «Девичьи слезы»

Возьмите 5 кг пророщенной перемолотой пшеницы, добавьте 300 г дрожжей и залейте 17 л воды. Настаивайте в теплом месте 2 недели, затем 2 раза перегоните.

Самогон «Аскет»

Возьмите 2 кг сушек, истолките. Добавьте 60 г аниса, 150 г гвоздики, залейте 15 л самогона. Настаивайте 5 дней. Затем добавьте 7 л воды и перегоняйте до тех пор, пока не получится 15 л самогона.

Самогон «Долгий»

Возьмите по 3 горсти майорана, шалфея, иссопа, душицы, аниса, базилика, кипарисовых стружек, можжевеловых ягод, мяты, розмарина, лепестков гвоздики, листьев черной смородины, цедру 4 апельсинов. Все это залейте 15 л двойного самогона. Настаивайте 8 дней, затем перегоните.

Самогон «Казачий»

Возьмите 100 г мандариновой цедры, 100 г мелиссы, 50 г

черного тмина, 50 г мяты, 50 г тимьяна, 50 г лаврового листа, 50 г листьев черной смородины. Залейте 12 л двойного самогона, настаивайте 3–4 дня, затем перегоняйте.

Самогон «Макарыч»

Возьмите по 50 г корицы, кардамона, имбиря, калгана, аира, ревеня, лакричного корня, бадьяна, розмарина, шалфея, лимонной корки, мускатных орешков, дягиля, тмина, петрушки, лепестков розы. Залейте 14 л двойного самогона. 6 дней настаивайте, потом перегоните на медленном огне. Подсластите по вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Пасхальный»

Возьмите по 50 г корицы, мускатного цвета, мускатных орешков, фисташек, кардамона, гвоздики, шалфея. Все это истолките, перемешайте, залейте 17 л двойного самогона. Настаивайте 6 дней. Затем перегоните на медленном огне. По вкусу добавьте сиропа.

Прусская водка «Карлмарксштадт»

Возьмите по 50 г корицы, корки грейпфрута, ладана, мускатных орешков, мускатного цвета, кардамона, гвоздики, крапивы, 200 г фисташек. Все истолките, перемешайте, залейте 17 л двойного самогона. Настаивайте 6 дней. Затем перегоните на медленном огне.

Самогон «Ключница»

Возьмите 100 г имбиря, 70 г аниса, 60 г укропа, 50 г полыни, 50 г миндальных ядер, 40 г гвоздики. Все измельчите, залейте 4 л двойного самогона, 7 дней настаивайте. Затем профильтруйте и перегоните. Подсластите по своему вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Михайловский»

Возьмите 200 г шафрана, 150 г дягиля, 130 г гвоздики, 100 г стиракса. Все измельчите, залейте 14 л двойного самогона.

Настаивайте 6 дней, после чего отфильтруйте и перегоните. Можете подсластить по вкусу.

Самогон «Доброго утречка»

Возьмите 100 г липового цвета, 70 г душицы, 50 г гвоздики, 50 г аниса. Залейте 5 л двойного самогона, 5 дней настаивайте, потом отфильтруйте и перегоните.

Самогон «Богатырский»

Возьмите 600 г тмина, по 80 г аниса и апельсиновых корок, а также 100 г фиалкового корня. Измельчите, перемешайте, залейте 4,5 л двойного самогона. Настаивать 2 дня. Потом добавьте 3–3,5 л воды и перегоните 2 раза. Подсластите сахарным сиропом по вкусу и отфильтруйте.

Самогон «Праздничный»

Возьмите 200 г тмина, 100 г крапивы, 50 г грейпфрутовой цедры. Залейте 15 л самогона и перегоните. Потом отфильтруйте.

Самогон «Румяненький»

Трижды прокипятите натертую свеклу. Жидкость после каждого кипячения сливайте в емкость. Общий объем жидкости должен получиться 8 л. Добавьте 4 кг крупы и настаивайте 5 дней при температуре 20 градусов. Потом добавьте 15 л свекольной жидкости настаивайте 15 дней, затем перегоните.

Венгерский самогон «Славянский»

Разомните 10 кг сливы, добавьте 1 кг сахара. Настаивайте 15 дней, затем 2 раза перегоните.

Самогон «Матушка»

Смешайте с водой размятую сливу так, чтобы получилась «каша». Поставьте «кашу» бродить. Когда она бродить перестанет

– 2 раза перегоните.

Самогон «Тминный особый»

Залейте 1 кг толченого тмина 5 л самогона и добавьте 50 г лепестков гвоздики. Настаивайте 3 дня. Потом добавьте еще столько же самогона и перегоните. Подсластите сиропом по вкусу.

Самогон «Белорусочка»

Возьмите 2,5 кг толченого тмина, залейте 15 л самогона. Перегоните и подсластите по вкусу.

Самогон «Потапыч»

Возьмите 900 г свежей малины, 50 г мелко искрошенного мускатного ореха, залейте 14 л двойного самогона, настаивайте 6 дней, затем перегоните.

Самогон «Колючий»

Возьмите 500 г свежей малины, залейте 14 л самогона и настаивайте 2 дня, затем перегоните.

Самогон «Гусарский»

Возьмите 200 г перемолотых зерен проса, добавьте 150 г тертого картофеля. Залейте 6 л двойного самогона. Настаивайте 5 дней, затем отфильтруйте и перегоните. Подсластите сиропом.

Самогон «Пчелка»

Возьмите 100 г пчелиного меда, 80 г лимонных корок. Залейте 2 л двойного самогона, настаивайте 4 дня. Отфильтруйте и перегоните.

Самогон «Коса»

Возьмите 200 г миндальных ядер, 150 г корицы, 130 г бадьяна. Залейте 4,5 л двойного самогона и настаивайте 5 дней. Отфильтруйте и перегоните. После этого подсластите по вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Серега»

Возьмите 150 г апельсиновых корок, 100 г аниса, 80 г калгана, 70 г душицы. Все истолките, залейте 5 л двойного самогона. Настаивайте 7 дней, после чего отфильтруйте и перегоните. Подсластите сахарным сиропом по вкусу.

Самогон «Шоферский»

Возьмите 300 г имбиря, 200 г кишнеца, 150 г мастики, 70 г мускатных орешков. Все измельчите, залейте 10 л двойного самогона и настаивайте эту смесь неделю. Отфильтруйте и перегоните. Подсластите по вкусу сиропом.

Самогон «Зорька»

Разомните в ступке розовые лепестки, засыпьте сверху слоем соли. Толщина слоя должна быть около 1 см. Затем залейте 2 л двойного самогона, добавьте 200 г бадьяна, 100 г шалфея и настаивайте в прохладном месте 6–8 недель, пока лепестки не начнут гнить. Переложите все в куб, залейте водой из расчета 1:1, перемешайте и перегоните. Первач будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон вообще практически без запаха. Его использовать не следует. Первый самогон перегоните еще раз, подсластите и отфильтруйте.

Джин «Побывка»

Возьмите 1,5 кг можжевеловых ягод, истолките их и залейте 8 л двойного самогона. Настаивайте 12 дней, затем перегоните до ? первоначального объема. Подсластите сахарным сиропом по вкусу.

Самогон «Приятельский»

1 л водки настаивайте 2 недели в темном месте, добавив 2 апельсиновые корки и несколько гвоздичек. Добавьте стакан вишневого сока, отфильтруйте. В запечатанных бутылках храните полгода.

Самогон «Опричник»

Горшок наполните ягодами, залейте водкой. Завяжите толстой бумагой, проткните ее в 3 местах, края замажьте тестом. 2 дня ставить в остывающую печь. Слейте и процедите. Добавьте сахар и прокипятите

Самогон «Дудыч»

Возьмите горсть листьев черной смородины, 100 г мастики, 80 г стираксы, 90 г корицы и 75 г шалфея. Залейте 5 л двойного самогона. Настаивайте 5 дней. После отфильтруйте и перегоните.

Самогон «На зиму»

Возьмите 150 г мускатных орешков, 120 г бадьяна, 90 г аниса6 залейте 5 л двойного самогона. Настаивайте 6 дней, отфильтруйте и перегоните. Подсластите.

Самогон «Полевой»

Возьмите 800 г аниса, 200 г полыни, залейте 12 л самогона, настаивайте 14 дней, затем перегоните. Подсластите сахарным сиропом по вкусу.

Самогон «Строптивый»

Возьмите 300 г верхушек молодой полыни, 60 г соли, залейте 12 л двойного самогона, настаивайте 7 дней. Затем добавьте 1,2 л сахарного сиропа и перегоните.

Самогон «Мельница»

Наберите 1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г

дягильного корня, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса и 50 г бадьяна, залейте 12 л двойного самогона и настаивайте 4 недели. Затем перегоните до получения 8 л самогона, в который добавьте 1,2 кг сахара, растворенного в 0,6 л воды. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет, настаивая на листьях черной смородины или любистока.

Самогон «Рашпиль»

Возьмите 2 кг полынных верхушек, 300 г дягиля, залейте 6 л самогона и настаивайте 2 недели. Затем добавьте 3 л воды и перегоните до получения 6 л самогона. Этот самогон можно также сделать зеленым, настаивая в течение 2–3 дней на листьях черной смородины или любистока. Потом отфильтруйте.

Самогон «Свой парень»

Возьмите 400 г аниса, 200 г мелко порезанной полыни, залейте 12 л самогона и перегоните. Подсластите сахарным сиропом по вкусу.

Самогон «Дяденька»

Возьмите 20 г измельченной гвоздики и настаивайте ? л самогона 3 дня. Затем возьмите 400 г грейпфрутовой корки, залейте 12 л самогона и также настаивайте 4 дня. Добавьте туда гвоздики, перемешайте и перегоните.

Самогон «Колосок»

Разварите 3 кг пшена, разведите теплой водой, добавьте 100 г дрожжей, 1,2 кг теста из квашни и поставьте бродить. Когда скиснет и перебродит, перегоните 2 раза.

Самогон «Винегрет»

Залейте большую емкость наполовину самогоном и наполняйте ее любыми ягодами и фруктами, свежей и загнившей падалицей все должно перебродить. После этого самогон слейте и перегоните, а в оставшиеся плоды долейте нового самогона и

пусть бродит, а затем его слейте и перегоните.

Самогон «Хуанхэ»

Возьмите бутылку малаги, 400 г дробленого риса, 800 г крупного изюма, отваренного в воде и сахарного сиропа по вкусу. Добавьте туда 800 г воды и 400 г белых пивных дрожжей, оставьте бродить в посуде 4 дня. Затем добавьте 24 л двойного самогона, 12 л мягкой воды и перегоните так, чтобы вышло 18 л самогона. В отдельную посуду налейте 0,4 л 65-градусного спирта или тройного самогона и всыпьте 8 ч. л. ванили. Настаивайте 3–4 дня, затем профильтруйте. Настойку ванили и 3 капли розового масла добавьте к уже перегнанному самогону. В мешочек положите 1 кг свежей дубовой коры. Этот мешочек поместите в емкость с самогоном.

Самогон «Китайская стена»

Возьмите 2,5 кг дробленого пережаренного риса, 25 г шафрана, залейте 60 л очищенного самогона и перегоните до получения 43 л водки.

Самогон «Бодрый»

Возьмите 700 г мяты, 1 кг меда, 50 г соли, залейте 12 л двойного самогона, настаивайте 3 дня, затем перегоните и отфильтруйте. Добавьте сироп по вкусу.

Самогон «Восточный»

Возьмите 900 г персиковых ядер, мелко истолките, разведите водой до состояния киселя, наполните толстостенную бутыль, плотно закупорьте, обмажьте тестом и в течение 2 дней 9–10 раз ставьте в остывающую духовку. Затем отфильтруйте, добавьте 100 г аниса, залейте 7 л двойного самогона и перегоните. Подсластите сиропом по вкусу.

Самогон «Арарат»

Измельчите 500 г персиковых ядер, разведите 7 л самогона,

залейте в толстостенную бутыль, плотно закупорьте, обмажьте тестом и поставьте в остывающую духовку. Операцию повторите 15 раз. После этого отфильтруйте и перегоните. Полученный напиток можете посластить сахарным сиропом по вкусу.

Самогон «Душечка»

Возьмите 400 г розмарина, 60 г соли, 50 г фиалкового корня, 10 л двойного самогона и настаивайте 3 для. Перегоните и подсластите 1,2 кг сиропа.

Самогон «Розовый шип»

Возьмите 1 кг свежих цветков роз, залейте 4 л очищенного самогона. Настаивайте 1 месяц, затем перегоните до получения 2,5 л самогона. Возьмите 400 г свежих цветков роз, разведите 1,6 л мягкой воды и прегоняйте на медленном огне так, чтобы вышло 0,4 л розовой воды, добавьте туда 400 г новых свежих цветков роз, 1,2 л мягкой воды и перегоняйте на медленном огне до получения 0,4 л двойной розовой воды. В полученной воде растворите 800 г сахара. Самогон подсластите сахарным сиропом и отфильтруйте.

Самогон «Романс»

Возьмите 11 л яблочного сока, добавьте 1 кг сахара, 60 г дрожжей. Настаивайте 8 дней в темном месте. Затем перегоните.

Самогон «Городовой»

В 10 л виноградного вина добавьте дрожжи. Настаивайте в покрытой марлей емкости. Через 8 дней перегоните.

Самогон «Охотник»

Возьмите полкило сушеных шампиньонов, 2 горсти укропного семени. Залейте 15 л двойного самогона. Настаивайте 12–16 дней. Затем добавьте 5 л воды и перегоните.

Самогон «Чертяка»

Возьмите 70 г майорана, 60 г кардамона, по 100 г мускатных орешков и мускатного цвета, 50 г лимонной цедры. Залейте 4 л двойного самогона. Настаивайте 5 дней, после чего следует отфильтровать и перегнать. Напиток подсластите по своему вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Заикыч»

Возьмите 1 кг апельсиновой цедры, по 100 г стираксы, корицы, гвоздики, кардамона. Залейте 7 л двойного самогона. Настаивайте 6 дней. После этого следует отфильтровать и перегнать.

Самогон «Скуловорот»

Возьмите цедру 30 лимонов, залейте 5 л двойного самогона и 3,5 л воды, добавьте цедру 4 грейпфрутов или 5 зеленых апельсинов, горсть толченого кориандра и 4 гвоздики. Настаивайте на солнце или в теплом месте 30 дней. Затем перегоняйте, пока не получится 2,5 л самогона. Подсластите сиропом и отфильтруйте.

Самогон «Сеновал»

Возьмите 2 кг клубники, разомните, залейте 7 л двойного самогона и поставьте на средний огонь. Периодически помешивайте. Доведите до кипения, снимите. Настаивайте в темном месте 9–10 дней. Процедите, отфильтруйте и подсластите по вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Походочка»

Возьмите по 4 г циномона, гвоздики, шафрана, 8 г мускатного ореха, 16 г ванили, настаивайте, взбалтывая, 2 недели на 1 л водки. Процедите, закипятите с 200 г сахара. Поцедите повторно.

Самогон «Нектар»

Соберите до морозов 3 кг спелой рябины, разомните, добавьте 100 г дрожжей, залейте 12 л хлебного кваса и настаивайте при температуре 15–16 градусов. Когда активное выделение газов прекратится, размешайте и перегоните. Затем добавьте 6 л самогона и перегоните еще раз.

Самогон «Батрачий»

Наберите ягод рябины, разомните и отожмите из них сок, который поставьте на брожение в теплом месте. Когда брожение закончится, 2 раза перегоните. Получится самогон без сивушных масел.

Самогон «Провожатый»

Рябину разомните, залейте ее самогоном так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость заполнилась наполовину, добавьте дрожжей из расчета 15–20 г на 1 л, плотно закройте и настаивайте 14 дней, затем перегоните 2 раза.

Самогон «Свидание»

Натрите на терке и отварите 4 кг сахарной свеклы. В еще теплую свеклу добавьте 3 кг сахара, залейте 5 л воды при температуре 25 градусов. Добавьте 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивайте в теплом месте 4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешайте и перегоните 2 раза.

Самогон «На троих»

Натрите свеклу на терке, залейте водой, и кипятите 1 час. Полученную жидкость слейте в емкость, а свеклу залейте водой. Опять час кипятите, потом снова слейте. Затем ту же операцию проделайте еще раз. Жидкость слейте в одну емкость. Добавьте дрожжей из расчета 10 г на 1 л и настаивайте 12–13 дней. По окончании брожения перегоните. Подсластите по вкусу сахарным сиропом.

Самогон «Сонный»

Возьмите 150 г тмина, 150 г шалфея, 150 г иссопа, 150 г аниса, 100 г грейпфрутовой корки, 100 г фисташек, 100 г розмарина, по 20 г корицы, ладана, кардамона, мускатных орешков, мускатного цвета, гвоздики. Залейте 18 л двойного самогона. Настаивайте 6 дней. Затем перегоните на медленном огне.

Самогон «Попова дочька»

Возьмите 40 л двойного самогона, 7 л молока и перегоните. Добавьте 3,5 л воды, 3,5 л молока и 7 буханок ржаного хлеба. Перегоните еще раз. Добавьте 3,5 л малинового вина, 1 кг изюма, полкило сахара. Плотно закройте и поставьте в прохладное место.

Самогон «Крутоверт»

Возьмите истолченного до муки 1,5 кг гороха. Всыпьте муку в кипящую воду и варите до получения густой однородной массы. Остудите, добавьте 1,5 стакана солода, перемешайте и дайте постоять. Затем слейте в чан, добавьте 100 г дрожжей и оставьте в теплом месте. Настаивайте 5 дней, затем перегоните.

* * *

Как видите, нет пределов фантазии человека, когда речь заходит о таком тонком и деликатном деле, как изготовление горячительных напитков. Видно, изболевшаяся душа простого работящего мужика хочеттого – ищет, чем себя успокоить. Может, иной раз и не в меру зальет мужик свою боль, бывает всякое! Должны предостеречь: усталость, неумеренное пристрастие к выпивке не снимает. Следует пить так, чтобы делаться бодрее. Ешь в волю, пей в меру! Наши предки знали чувство меры, а потому, осушив чарку вина (с какой сегодня никто не справится), не пьянели, а только крепчали здоровьем и могли «махнуть» следом тех же размеров чарку пива. Перевелись на матушке-Руси богатыри, но не перевелись умельцы – самогонщики, и то хорошо. Пьянство – зло, древнее мастерство – предмет гордости. Готовьте по вкусу из того, что мы насоветовали, угощайтесь сами, угощайте друзей, и мы с вашими друзьями за компанию будем вами гордиться. Впрочем, вы и сами будете собой гордиться.

Остается только пожелать, что бы вы, следуя нашим

рецептам, все сделали правильно. И пусть ваш самогон получится чистым, как водичка, и крепким, как настоящий медицинский спирт. Чтобы во время застолья ваш напиток вышибал бы из глаз слезу, а может, рождал бы в душе протяжную и печальную, столь привычную для русских гулянок песню. А уж застольная песня вызвет и смех и слезы сразу.

Какой праздник без веселящих напитков?! Но еще хуже, если напиток не удался, – это сломает хороший тост. Пусть ваш самогон не испортит то, что понакидали вы в него по нашим рецептам. Что ни положили бы вы туда под горячую руку, пусть домашняя выпивка так же горячит потом сердце. А ваши умелые руки тем временем рвут струны гитары – доброй и надежной подруги вашей, большой любительницы вечеринок.

Гитара споет горькую и хмельную, как и самогон, песню о пыльных дорогах геологов, об оледенелых лесоповалах Сибири, о болтанке на штормящем море. А стаканчик согреет душу и вселит уверенность, что все будет хорошо. И станет ясно: надо жить дальше! Приготовить хороший самогон сложно и мудрено. Жить – трудно. Но уж если вы справились с нашими наставлениями по самогоноварению, справитесь и с другими проблемами. Иначе, зачем тогда было стараться, колдовать над дедовским напитком?

Ваше здоровье, читатель!